

M/S18

O GRANDE LIVRO DOS BOLOS

Idéias bem diferentes com decorações de bom gosto e sofisticação recheiam as páginas com fotos passo a passo



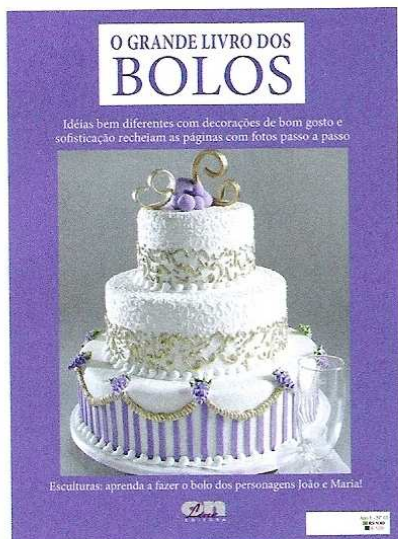
Esculturas: aprenda a fazer o bolo dos personagens João e Maria!

On
Line
EDITORA



Ano 1 - Nº 03
R\$ 9,80
€ 5,00

Um grande sucesso está de volta!



Depois das duas primeiras edições de **O Grande Livro dos Bolos** e do ótimo retorno que obtivemos, posso dizer que, agora, temos um grande sucesso de volta às bancas de jornais: uma excelente publicação sobre bolos artísticos.

Com muitos anos de *know-how* na área, a On Line Editora volta com força total ao segmento apresentando novos e consagrados talentos, que trazem criações dignas de aplausos e perfeitas para fazer parte das mais diversas ocasiões, como casamentos, festas de debutantes, bodas de ouro e aniversários femininos, masculinos e infantis.

Nesta edição, apresentamos bolos elaborados pelas *cake designers* Liana Cardozo, Lucíola Andrade, Anna Cristina Imenez Bencini e Alvani Sousa. Juntas, elas formaram uma obra de referência para todos os profissionais da área. Aproveite todas as dicas e as fotos para tornar-se também uma artista da culinária!

Grande abraço,

Thaíse Rodrigues
culinaria@editoraonline.com.br
www.editoraonline.com.br
www.revistaonline.com.br

Sumário

CASAMENTOS

- 04 Delicadeza em tom pastel
- 07 Frutas para o dia!
- 11 Margaridas de bom gosto
- 14 Com bom humor...
- 21 Uvas para inovar
- 25 De olho nas tradições orientais
- 31 O romantismo é eterno
- 35 Broches em evidência

DEBUTANTES

- 40 Surpresa!!
- 45 Début em alto astral
- 49 Digno de uma princesa

BODAS DE OURO

- 56 Bodas de gala

ANIVERSÁRIO

- 59 Sofisticação em estilo jovem

- 62 Festa das trufas

- 66 Ganhe o jogo!

- 69 Cenário mágico

- 77 GUIA DE RECEITAS

- 80 MOLDES

- 82 ONDE ENCONTRAR

Procuramos atender pessoas com diferentes níveis de conhecimento na arte de decorar bolos. Para tanto, dividimos nossos trabalhos em três níveis de dificuldade, representados na revista pelos seguintes ícones:



Fácil - Ideal para quem está começando



Médio - Para quem já sabe o básico



Avançado - Para quem já possui experiência

Delicadeza em tom pastel



Criação e execução: Alvani Sousa
Agradecimentos: Mix
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

Indos trabalhos em branco sobre a base verde remetem ao romantismo da ocasião

Materiais

- 1 bolo quadrado de 50 cm de lado e 10 cm de altura
- 1 bolo quadrado de 40 cm de lado e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 30 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 20 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- Pasta americana
- Massa elástica
- Glacê real
- CMC
- Corante alimentício em gel na cor verde irlandês
- Açúcar impalpável
- Água
- Recipiente com arroz
- Base para bolo quadrado de 55 cm de lado
- Coluna para bolo com 20 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- Enfeite em formato de casal de noivos

Tempo de execução
5 horas (+ 24 horas de secagem)

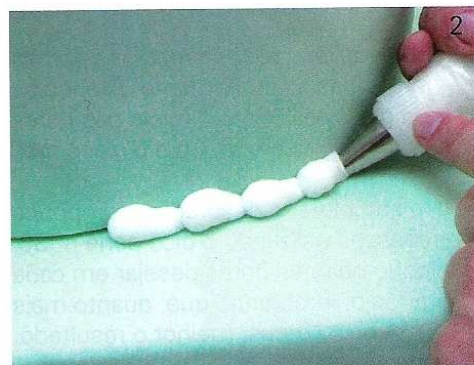
Rendimento
400 fatias

Dificuldade



1 Cubra os bolos com pasta americana tingida com o corante verde irlandês e sobreponha os primeiros 3 bolos, reservando o menor. Acerte as imperfeições com o auxílio de uma desempenadeira.

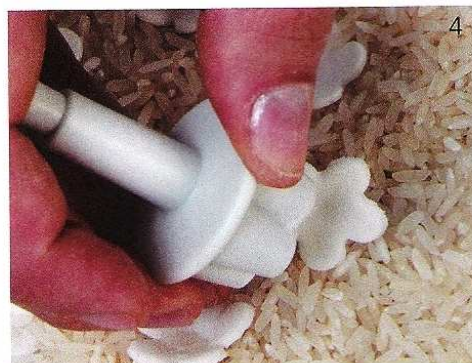
2 Com o saco de confeitar, o bico perlé nº 21 e o glacê real, dê o acabamento na junção dos bolos, fazendo o ponto cordão. Para isso, pressione o saco de confeitar até obter uma gota, cesse a pressão e puxe. Repita o procedimento em todos os bolos, até completar a volta.



3 Com a massa elástica e um pouco de CMC, modele as flores. Para isso, abra a massa com 0,3 cm de espessura e, com o ejedor, aperte a massa e ejete as flores.

4 Em seguida, deposite as flores em um recipiente com arroz. Componha cerca de 250 unidades.

5 Faça a marcação do miolo no centro das flores com o auxílio de um boleador.



Ferramentas

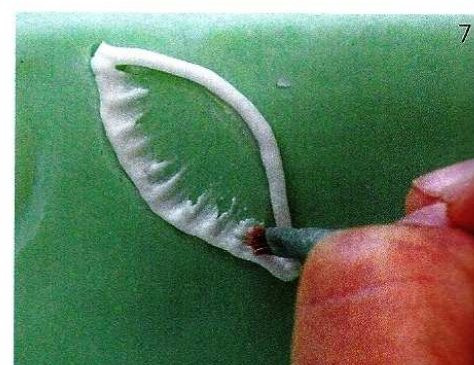
- Desempenadeira
- Rolo
- Carretilha
- Estilete
- Cortador em formato de folha de 4 cm de comprimento
- Bicos perlé nºs 30 e 21
- Saco de confeitar
- Pincel nº 2
- Ejedor de flores com 2,5 cm de diâmetro
- Boleador

Delicadeza em tom pastel

6 Com o cortador de folha, faça marcações aleatoriamente na massa do bolo, onde será montado o arranjo posteriormente. Depois, com o bico perlé nº 30 e o glacê real, contorne as marcações das folhas.



7 Umedeça o pincel em água, retire o excesso e dê leves pinceladas em direção ao centro, conforme indica a foto.



Dica: Não esqueça de retirar o excesso de água para não deformar o trabalho. Para obter um resultado satisfatório, monte os arranjos aos poucos.

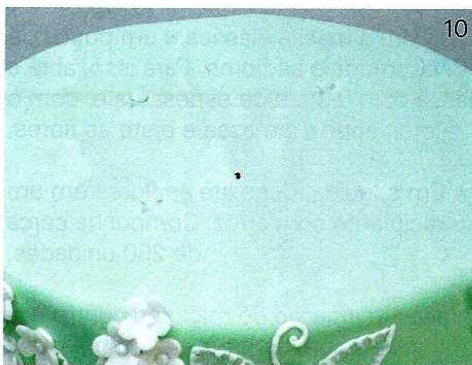
8 Em seguida, cole as flores nas pontas das folhas aleatoriamente, fixando-as com glacê real. Faça o miolo das flores com o bico perlé nº 30 e o glacê real.



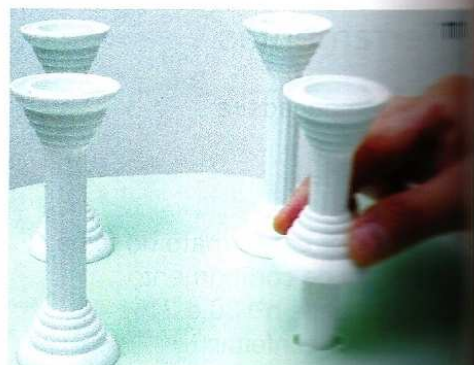
9 Para completar a decoração, componha arabescos utilizando o bico perlé nº 30. Coloque quantas flores desejar em cada arranjo, lembrando que, quanto mais flores, melhor o resultado.



10 Com a base do bolo menor, faça as marcações no centro do segundo bolo.



11 Depois, pressione bem as colunas sobre o bolo até encaixá-las completamente.



12 Posicione o último bolo, prendendo-o às colunas.



13 Por fim, coloque o casal de noivos, fixando-os com glacê real.



Frutas para o dia!



Criação e execução: Anna Cristina Imenez
Bencini (Anna Clara Artesanato Culinário)
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

Para uma cerimônia pela manhã ou à tarde, esta sugestão é mais que perfeita

Materiais

- 1 bolo em formato de margarida com 40 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 30 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 15 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- Pasta americana
- Corante alimentício em pó ou pasta gel nas cores branco e dourado
- Corante líquido nas cores verde, laranja e vermelho
- Glacê real
- Açúcar cristal
- Galhos pequenos de árvores frutíferas ou temperos diversos (para decorar as frutas)

Ferramentas

- Bicos perlé nºs 4, 2 e 12
- Marcador de guirlanda
- Pincel macio
- Desempenadeira
- Rolo
- Saco de confeitar

5 Utilizando o saco de confeitar, o glacê real e o bico perlé nº 12, faça o acabamento na base dos três bolos. Para isso, pressione o saco de confeitar até obter uma bola, cesse a pressão e gire o bico para cima no sentido horário. Componha o acabamento com bolas de tamanhos diferentes. Aguarde secar por 2 horas.

Tempo de execução
8 horas (+ 24 horas de secagem)

Rendimento
120 fatias

Dificuldade

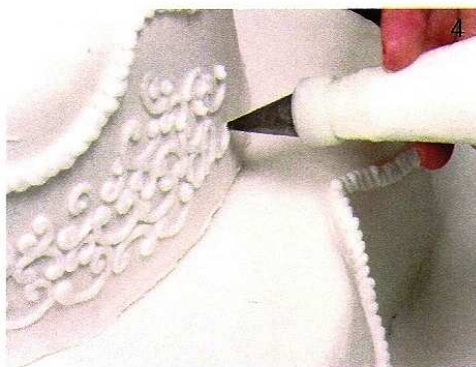
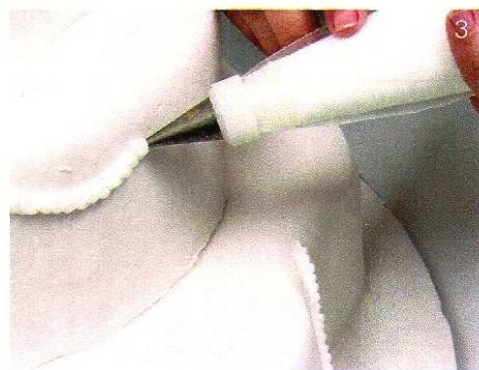
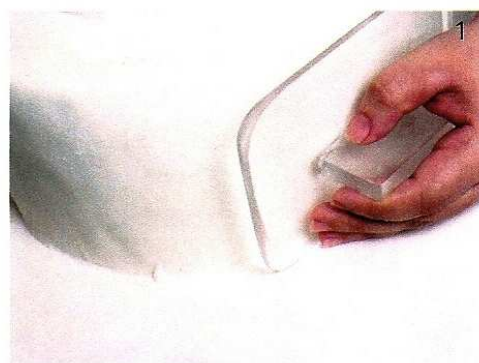


1 Cubra os bolos com a pasta americana e sobreponha-os. Acerte as imperfeições com o auxílio de uma desempenadeira.

2 Utilizando o marcador de guirlanda, faça a marcação dos arcos para definir o tamanho do cordão do bolo em formato de margarida, conforme indica a foto. Repita o procedimento em volta dos três bolos.

3 Com o saco de confeitar, o bico perlé nº 4 e o glacê real branco, componha os cordões seguindo a marcação da guirlanda, com movimentos contínuos em "e", conforme mostra a foto. Faça cordões em volta dos três bolos.

4 Com o saco de confeitar, o bico perlé nº 2 e o glacê real branco, componha arabescos aleatoriamente em formato de "C" nas laterais dos 3 bolos.

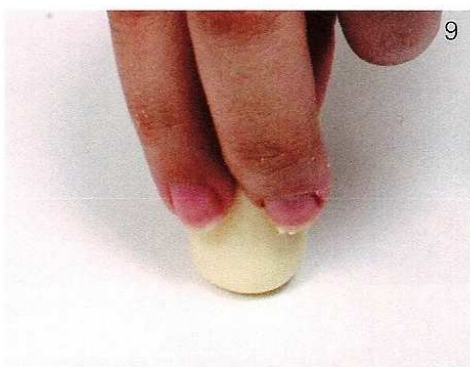


Frutas para o dia



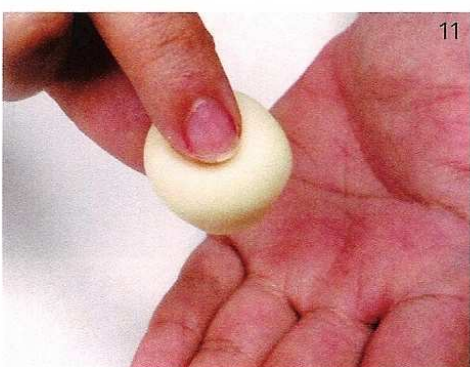
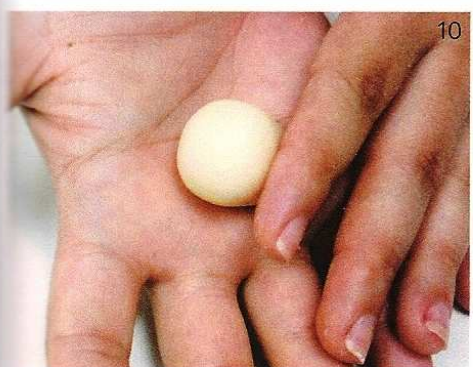
6 Com um pincel e o corante alimentício na cor dourado, pinte os cordões em torno de todo o bolo.

7 Parta para a modelagem das frutas, utilizando a pasta americana. As frutas do topo do bolo deverão ser maiores e as demais, menores e de tamanhos diferentes. Inicie pela pêra, fazendo uma bola com a pasta americana.



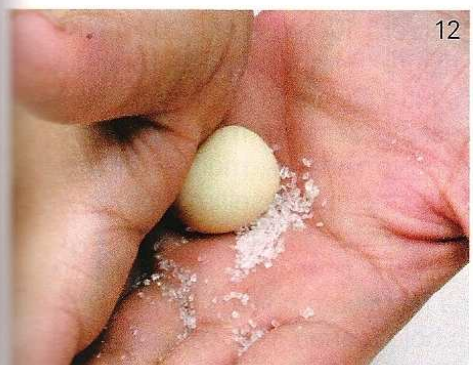
8 Com a ponta do dedo, enrole a parte superior da bolinha, formando uma coxinha.

9 Achate a base da coxinha numa superfície lisa, deixando-a levemente arredondada. Faça 30 pêras e deixe-as secar por 30 minutos.



10 Para fazer a maçã, modele uma bolinha de pasta americana, forme uma coxinha sem ponta e pressione a base com o dedo.

11 Depois, achate levemente a parte superior da maçã. Componha 30 maçãs e deixe-as secar por 30 minutos.



12 Para fazer a laranja, modele uma bolinha de pasta americana. Em seguida, passe-a pelo açúcar cristal. Componha 30 unidades e deixe-as secar por 30 minutos.

13 Com o auxílio de um pincel, pinte as pêras, mesclando os corantes amarelo, verde e vermelho. Inicie pelo amarelo seguido do verde, conforme indica a foto.

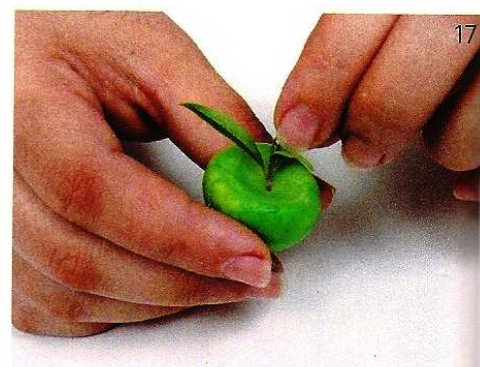
14 Depois, dê nuances em vermelho, finalizando a pintura.

15 Com o mesmo pincel e o corante alimentício verde, pinte as maçãs.

16 Para pintar a laranja, utilize o pincel e corante alimentício nas cores amarelo e vermelho. Pinte primeiro de amarelo e finalize o acabamento com o vermelho, conforme mostra a foto.

17 Aplique os galhinhos nas frutas, pressionando-os delicadamente.

18 a e b Depois, distribua as frutas menores nas bases dos três bolos e as frutas maiores no topo, fixando-as com glacê real.



Dicas

- Para um acabamento melhor, trabalhe sempre com o glacê real mais firme possível.
- Componha as frutas com antecedência para facilitar o trabalho.
- Você pode fazer outras composições de frutas, de acordo com a preferência do cliente ou a sua própria.
- Se preferir, mude as cores das frutas, deixando-as mais suaves.
- Para deixar tudo ainda mais moderno, você pode compor frutas estilizadas e utilizar corantes em dégradé.

- Para calcular a quantidade de bolo para um evento, conte sempre uma fatia de 100 g por pessoa. Desta forma, 10 kg de bolo servem 100 pessoas; 20 kg, 200 pessoas e assim por diante. É importante lembrar que um caso compensa o outro. Vejamos. Você pode pensar assim: mas e se as pessoas desejarem repetir? Aí não vai ter bolo suficiente, certo? Errado...muitos convidados não provam o bolo. Então, os que desejam repetir compensam a conta.

- Se, mesmo para uma festa com poucos convidados, você deseja fazer um bolo grande, prepare alguns andares com isopor. Assim, a decoração fica belíssima e não se corre o risco de desperdiçar bolo.

Margaridas de bom gosto



Criação e execução: Alvani Sousa
Agradecimentos: Mix
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

A suavidade faz desta criação uma bela obra de arte

Materiais

- 1 bolo redondo de 50 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 40 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 30 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 20 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 10 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- Pasta americana
- Glacê real
- Corante alimentício em pasta gel nas cores branco e amarelo
- Açúcar impalpável
- Colunas plásticas (para sustentação do bolo)
- Papel manteiga cortado em quadradinhos de 5 x 5 cm
- Enfeite de pombos
- Bases para bolo redondas de 55, 40, 30, 20 e 10 cm de diâmetro

Ferramentas

- Fôrma de silicone com motivo de flores
- Base para flor média
- Desempenadeira
- Carretilha
- Bico pétala nº 104
- Bico perlé nº 30
- Saco de confeitar
- Rolo
- Desempenadeira
- Saco plástico

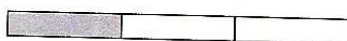
Molde

A - Margarida

Tempo de execução
3 horas (+ 24 horas de secagem)

Rendimento
400 fatias

Dificuldade



1 Cubra os bolos com a pasta americana tingida de amarelo, sobreponha-os e acerte as imperfeições com o auxílio de uma desempenadeira.

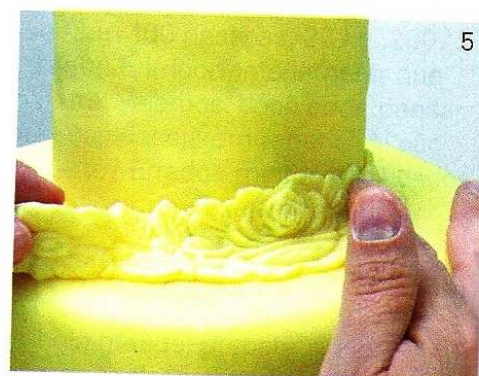
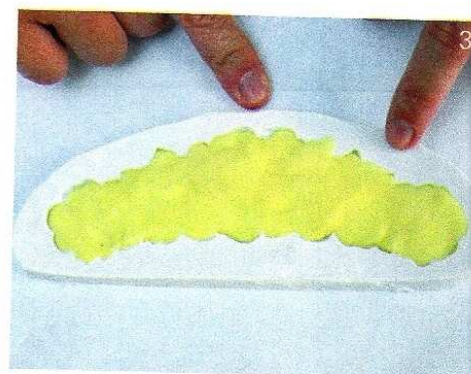
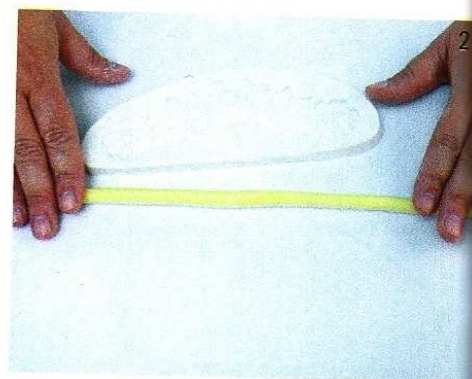
2 Para fazer o arranjo de flores, abra a pasta americana e forme um cilindro de cerca de 30 cm de comprimento.

3 Em seguida, pressione-o sobre a fôrma de silicone.

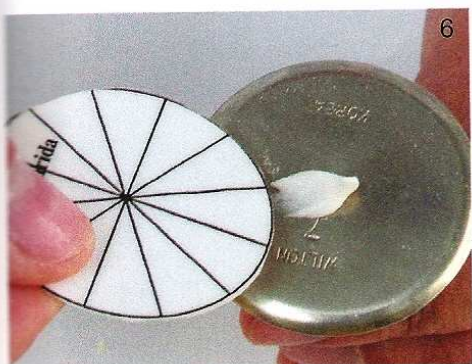
4 Depois, vire a fôrma para baixo e desenforme a massa.

Dica: polvilhe açúcar impalpável na fôrma para que a massa não grude.

5 Em seguida, coloque os arranjos na junção de todos os bolos.



Margaridas de bom gosto



6 Para fazer a margarida, pegue a base de flor média e cole o molde A com o glacê real.

7 Com o cartucho de papel e o bico pétala, nº 104 coloque um pouco de glacê real nas laterais da base.



8 Em seguida, cole um pedaço de papel manteiga na base para flor. Com o mesmo bico e cartucho e glacê real, posicione a parte maior do bico no centro das linhas da margarida, como mostra a foto.

9 Faça as pétalas da margarida, pressionando o cartucho em direção ao centro da flor. Cesse a pressão e solte.

10 Repita o procedimento até o final da margarida.



11 Agora, faça o miolo com o bico perlê nº 30 e o glacê real tingido de amarelo. Componha 100 unidades e deixe-as secar sobre o papel por 24 horas.

12 Após a secagem, retire o papel manteiga e fixe as flores no bolo com glacê real aleatoriamente.

13 Posicione o enfeite de pombos no centro do bolo superior e finalize a decoração com mais margaridas.



Com bom humor...



Criação e execução: Liana Cardozo
Agradecimentos: Sô Isopor e Arco-Íris
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

Materiais

- 1 bolo quadrado de 30 cm de lado e 10 cm de altura
- 1 bolo quadrado de 20 cm de lado e 10 cm de altura
- Pasta americana
- Massa elástica
- Glacê real
- Corante alimentício em pasta gel nas cores marrom, amarelo e marfim
- Pasta americana pronta na cor preta
- Tule branco com 16 x 12 cm
- Arame fino com 5 cm de comprimento
- Bolinhas de isopor de 30 mm
- Papel cartão (tira de 30 cm de diâmetro e 5 cm de altura)
- Papel cartão (12 retângulos de 8,5 x 5 cm)
- Tabuleiro quadrado com 40 cm de lado
- 1 cone de isopor de 10 cm de altura e 5 cm de diâmetro na base
- Cilindro de isopor de 4 cm de diâmetro e 11 cm de altura

Ferramentas

- Ejetor de flor ou cortador de miosóti de 5 pétalas em 3 tamanhos diferentes
- Cortador redondo de 4 cm de diâmetro
- Estilete
- Palito de churrasco
- Palito de dente
- Bico perlé nº 2
- Esteca
- Boleador
- Cartucho de papel
- Tesoura
- Trouxinha com amido de milho
- Pincel macio
- Desempenadeira
- Rolo
- Fita adesiva
- Lápis 4B
- Pincel navio

Tempo de execução

3 horas (+ 24 horas de secagem)

Moldes

Rendimento
500 fatias

- A – Laço
- B – Corpo da noiva
- C – Calça do noivo
- D – Paletó do noivo

Dificuldade



...tudo fica melhor. Esta opção para casamento traduz bem esta intenção

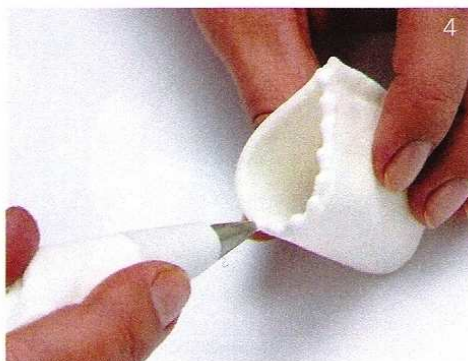
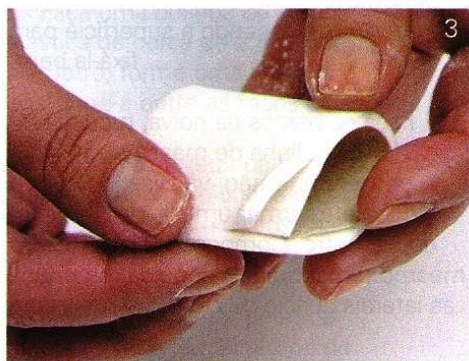
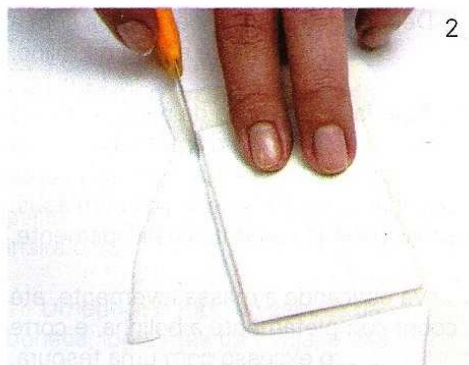
1 Cubra o tabuleiro com uma camada fina de pasta americana branca. Depois, cubra os bolos com a pasta americana e sobreponha-os com o auxílio de palitos de churrasco. Acerte as imperfeições com a desempenadeira.

2 Para fazer os laços, abra a massa elástica em uma superfície até atingir 0,3 cm de espessura. Com o auxílio de um estilete, corte retângulos de 8,5 x 5 cm, utilizando o papel cartão. Componha 12 retângulos.

3 Em seguida, polvilhe amido de milho com a trouxinha no centro de cada retângulo, umedeça as pontas com água e dobre o retângulo de massa ao meio, formando uma gota. Se preferir, utilize o molde A. Una as extremidades do papel cartão e fixe-as com fita adesiva. Depois, envolva a pasta, conforme mostra a foto.

4 Deixe secar por 6 horas, retire o papel cartão e aguarde secar por mais 6 horas. Depois, com o cartucho de papel, o bico perlé nº 2 e o glacê real, faça ponto cordão em uma das superfícies de cada laço. Para isso, pressione levemente o cartucho, cesse a pressão e puxe. Faça movimentos contínuos até o término da superfície.

5 Componha flores de massa elástica com o auxílio de um ejedor de miosotis. Para isso, pressione o ejedor sobre a massa aberta e polvilhada com o amido de milho e aperte-o delicadamente sobre o laço, conforme mostra a foto. Não esqueça de fixar as flores com água. Componha 5 flores para cada laço.



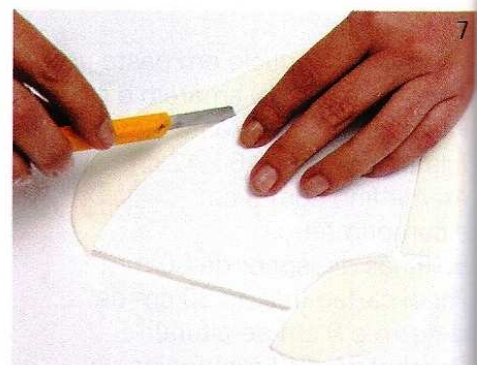
5

Com bom humor

6 Para fazer a noiva, pegue o cone e corte cerca de 2 cm da superfície com o auxílio de um estilete, partindo do centro em direção ao corpo.



7 Em seguida, abra a massa elástica até atingir 0,3 cm de espessura. Coloque o molde B sobre ela e corte os excessos com o auxílio de um estilete.



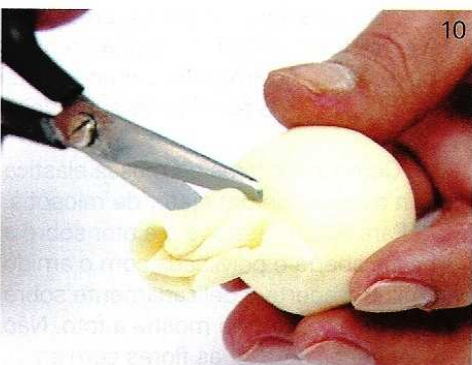
8 Posicione o cone em uma das pontas da massa e cubra-o com a mesma. O cone deve estar umedecido com água para que a massa não desgrude. Pressione bem as pontas, unindo-as. Depois, acerte as imperfeições com a trouxinha de amido de milho.



9 Para fazer a cabeça da noiva, abra um círculo de 6 cm de diâmetro de massa elástica na cor marfim e envolva uma bolinha de isopor umedecida com água, pressionando as pontas delicadamente.

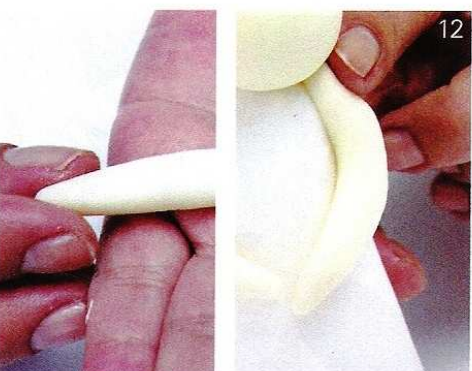


10 Vá esticando a massa levemente, até cobrir completamente a bolinha, e corte o excesso com uma tesoura.

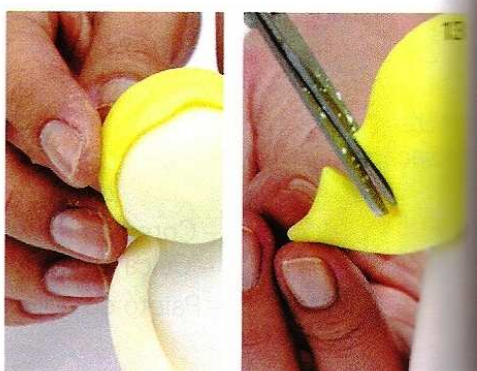


11 Em seguida, coloque um palito no centro do cone e encaixe a cabeça da, noiva, umedecendo a superfície para fixá-la bem.

12 Faça os braços da noiva, modelando uma bolinha de massa elástica na cor marfim. Então, vá alisando com o dedo até formar um cilindro de 6 cm de diâmetro. Componha 2 cilindros do mesmo tamanho. Em seguida, umedeça as laterais abaixo da cabeça e posicione os bracinhos.



13 Com a massa elástica tingida com o corante alimentício amarelo, faça o cabelo, abrindo um círculo de 6 cm de diâmetro e 0,2 cm de espessura. Umedeça a parte de trás da bolinha e fixe, formando o cabelo. Retire os excessos com uma tesoura.





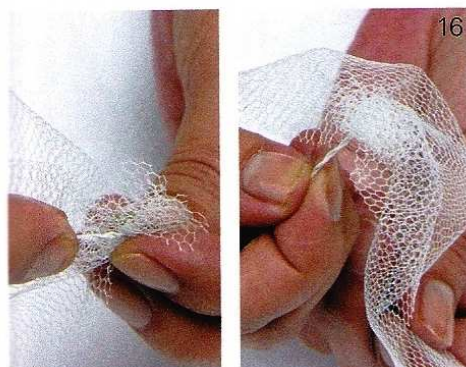
14



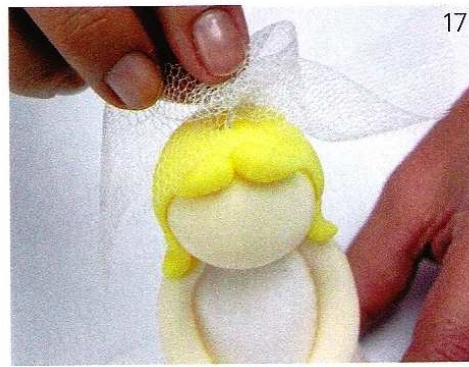
15

14 Modele a franja da boneca, fazendo duas bolinhas pequenas de massa. Em seguida, modele as pontas, dando o formato de uma coxinha, e posicione-as na parte frontal da cabeça, formando a franja.

15 Modele mais duas coxinhas com a massa elástica tingida de amarelo e posicione sobre a junção da cabeça e dos bracinhos.



16

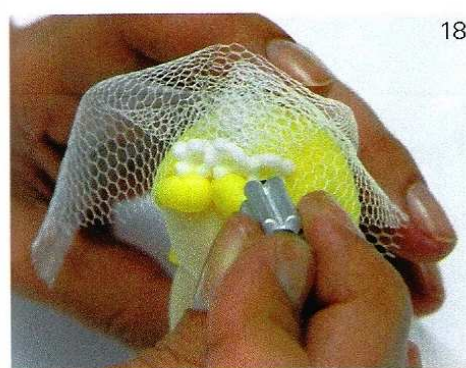


17

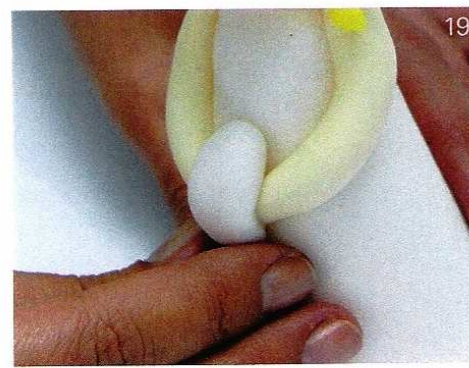
16 Pegue o retângulo de tule e franze o lado maior. Depois, torça uma das laterais e amarre-a com o arame. Em seguida, vire o arame para baixo, formando o véu da noiva. Corte o excesso, deixando apenas 1 cm de arame.

17 Faça um pequeno furo com um palito no topo da cabeça da noiva e insira o véu.

18 Umedeça o topo da cabeça da boneca, logo atrás da franja, e fixe três flores de massa elástica com o auxílio do ejedor.



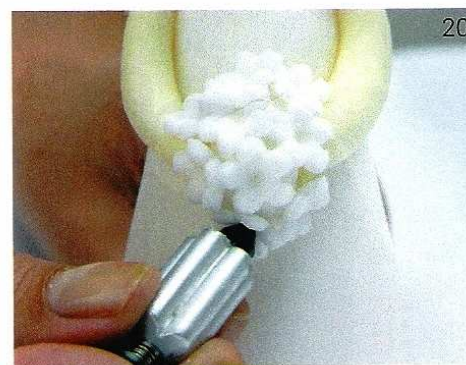
18



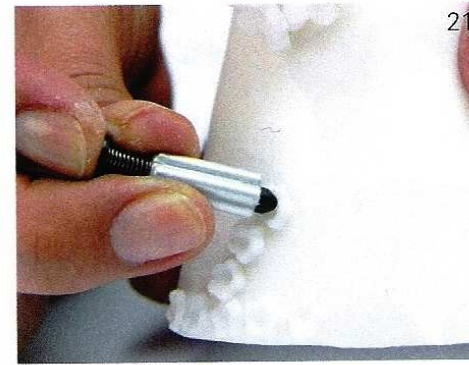
19

19 Faça uma bolinha de massa elástica de cerca de 2,5 cm de diâmetro, forme uma coxinha e posicione-a entre as mãos da noiva.

20 Utilizando o injetor de flores grande, preencha o buquê da noiva, seguindo o formato da coxinha. Insira quantas flores achar necessário.



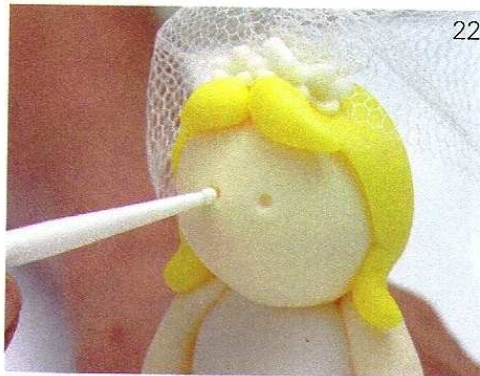
20



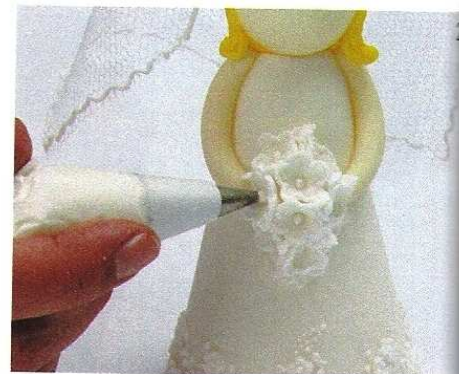
21

21 Utilizando o ejedor de flores menor, umedeça o contorno do vestido da noiva com água e preencha-o com flores. Para isso, insira 5 flores seguidas. Depois, faça mais três flores para cima, partindo da terceira. Repita o procedimento até o final do contorno.

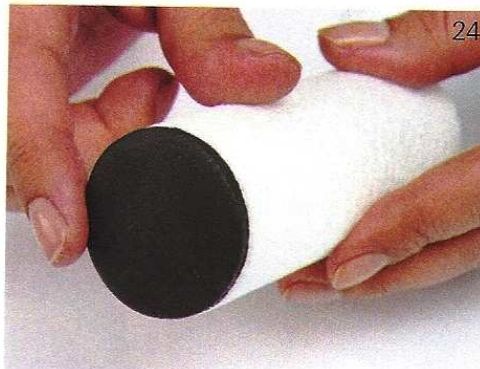
22 Com um boleador, marque levemente os olhos da boneca.



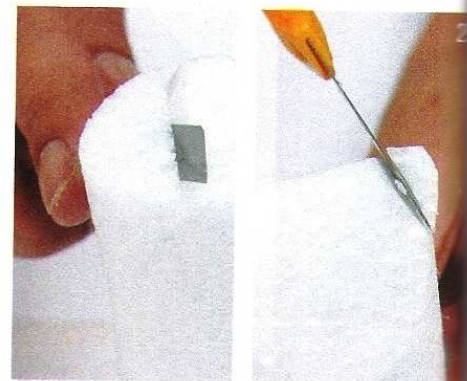
23 Com o cartucho de confeitar, o bico perlé nº 2 e o glacê real, contorne as flores da franja, do vestido, o véu e as flores do buquê. Faça também os miolos das flores, utilizando o mesmo bico.



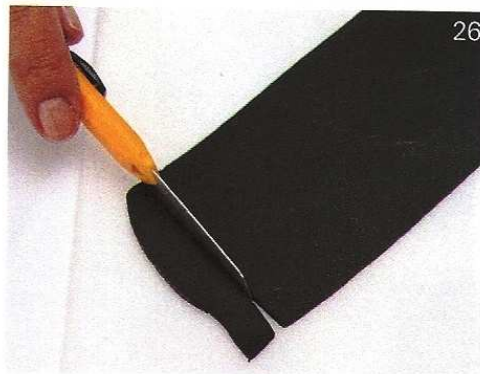
24 Para modelar o noivo, abra a pasta americana pronta na cor preta até atingir 0,3 cm de espessura. Com o cortador redondo, corte um círculo de pasta e fixe-o em um dos lados do cilindro de isopor.



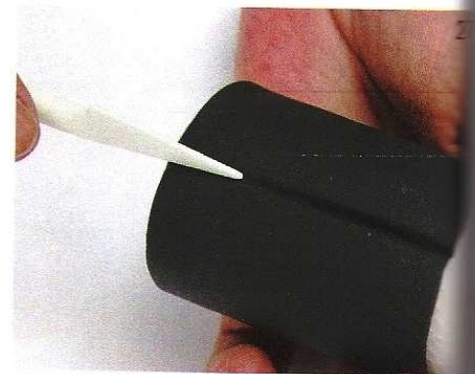
25 Em seguida, com o estilete, faça dois cortes, partindo do centro em direção ao corpo do noivo, conforme mostra a foto. Com o estilete, retire mais 0,5 cm das laterais opostas, no lugar dos bracinhos.



26 Para fazer a calça, abra a pasta americana preta até atingir 0,3 cm de espessura e corte um retângulo de 14 x 6 cm com o auxílio do estilete. Se preferir, utilize o molde C.



27 Então, envolva a parte inferior do cilindro, unindo as pontas. Faça a marcação central do paletó com o auxílio de um palito ou da esteca.



28 Modele um triângulo com a massa elástica de 4 x 3 cm. Fixe-o com água na parte superior com a ponta virada para baixo.



29 Para fazer o paletó do noivo, abra a pasta americana preta até atingir 0,3 cm de espessura e modele um retângulo de 15 x 8 cm. Se preferir, utilize o molde D. Em seguida, cubra o cone partindo da parte de trás do boneco. O paletó deve partir do centro da marcação da calça. Fixe-o bem, deixando uma abertura na parte superior branca. Pressione levemente as laterais no lugar dos braços.





30



31

30 Faça uma abertura na lapela do paletó, conforme indica a foto.

31 Retire o excesso de massa do paletó com uma tesoura.

32 Envolve uma bolinha de isopor com massa elástica. Com um palito, posicione a cabeça no centro do cilindro. Com o boleador, faça a marcação dos olhos. Modele duas bolinhas pequenas de massa elástica marfim, achate-as levemente e fixe-as com água nas laterais da cabeça, formando as orelhas.



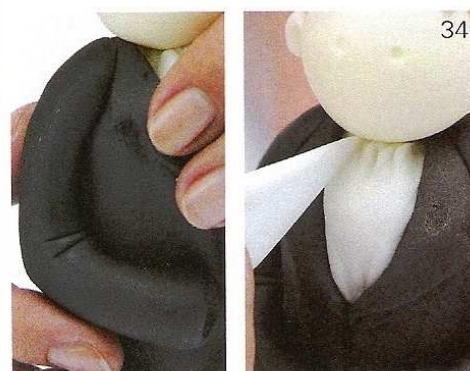
32



33

33 Para fazer o cabelo, abra um círculo pequeno de massa elástica tingida de marrom com 0,3 cm de espessura. Faça picotes com um tesoura para dar o formato do cabelo e fixe acima da cabeça do boneco com água.

34 Para compor os bracinhos, faça dois rolinhos de 9 cm de comprimento e posicione-os nas laterais do paletó, colando-os com água. Para a gravata, faça uma bolinha de 2 cm com a massa elástica marfim, e modele uma coxinha. Posicione-a abaixo do pescoço com a ponta virada para baixo e componha a marcação com a esteca.



34



35

35 Com o boleador, faça uma abertura dentro da manga para encaixar as mãos. Modele uma coxinha com a massa elástica marfim e posicione-a dentro da manga com a ponta para dentro. Sobreponha uma mão à outra, seguindo o mesmo procedimento.

36 Corte uma flor de massa elástica com o ejetor de flores maior e posicione-a sobre a lapela esquerda do paletó.



36



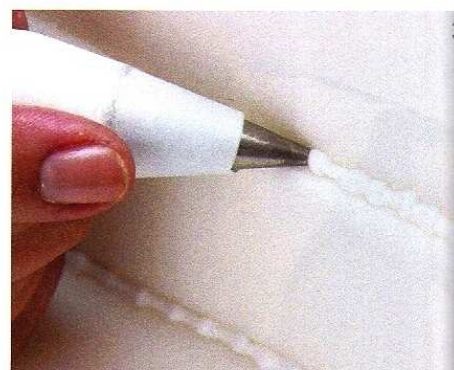
37

37 Preencha a abertura dos olhos dos noivos com glacê real na cor preta, utilizando um saco de confeitar com a ponta bem fina; sem bico. Faça também a boca com o mesmo material. Se preferir, componha a marcação das bocas com o lápis 4b.

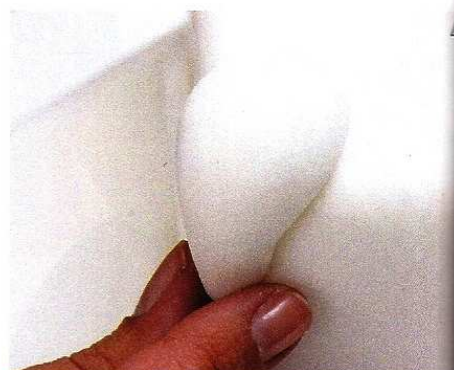
38 Para fazer a tira dos bolos, abra a pasta americana até atingir a espessura de 0,5 cm. Corte as tiras no tamanho suficiente para contornar os bolos, sendo que deverão conter de 5 cm de altura. Contorne o bolo inferior e, depois, o superior, fixando as tiras com pinceladas de água.



39 Com o cartucho de papel, o bico perlé nº 2 e o glacê real, faça o ponto cordão nas laterais das tiras com movimentos contínuos. Para isso, pressione levemente o cartucho até obter uma gota, cesse a pressão e puxe.

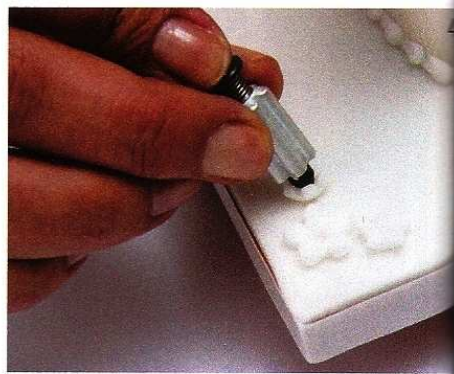
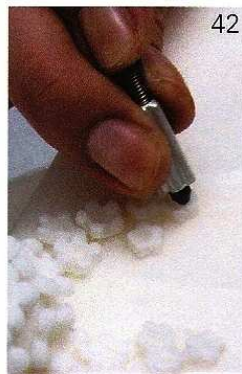


40 Defina o centro de cada lado da tira, fazendo mais duas marcações de cada lado com água e pincel. Então, posicione as flores nas marcações. Para isso, abra a pasta americana e, com os ejetores de flor médio e grande, fixe as flores maiores no centro e duas menores ao lado de cada flor maior.



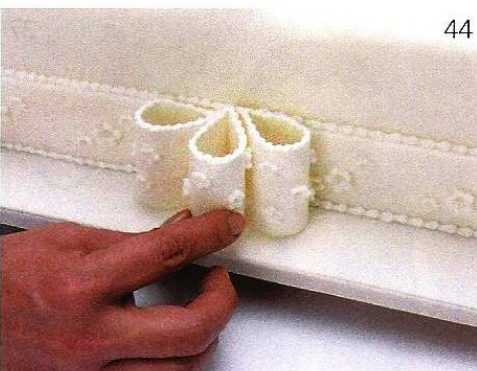
41 Para compor os arranjos nas quinas dos bolos, faça uma bolinha de pasta americana, modele uma coxinha e posicione-a com a ponta virada para baixo em cada quina.

42 Preencha os arranjos com flores feitas com a pasta americana e o ejetor de flores grande. Comece contornando as laterais da coxinha e siga até o centro, aleatoriamente. Coloque flores médias abaixo de cada arranjo. Complete a decoração com mais 3 flores pequenas em cada lateral superior dos bolos. Utilize sempre água para fixá-las.



43 Posicione mais 3 flores nas quatro pontas do tabuleiro.

44 Cole os laços no centro das laterais do bolo inferior. Para isso, encoste dois laços no bolo e posicione o terceiro na junção dos dois, fixando-os com glacê real.



45 Por fim, cole os noivos com o glacê real no centro do bolo superior.



Dicas: massageie a massa sempre antes de utilizar para que fique uniforme. Para a construção dos noivos, utilize sempre o amido de milho na massa elástica. Para cobrir o bolo, use açúcar impalpável na massa.

Uvas para inovar



Criação e execução: Anna Cristina
Imenez Bencini (Anna Clara
Artesanato Culinário)
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

A poste numa decoração diferente e chamativa como este bolo ornamentado com cachos de uva

Materiais

- 1 bolo redondo de 40 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 30 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 15 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- Pasta americana
- Corante alimentício em pó ou pasta gel nas cores violeta, verde musgo, dourado ou perolado
- Glacê real
- Açúcar impalpável
- Água

Ferramentas

- Bicos perlé nºs 1, 4 e 7
- Bico folha nº 349
- Marcador de guirlanda
- Carretilha
- Pincel macio
- Desempenadeira
- Rolo
- Saco de confeitar
- Fita métrica
- Estilete
- Régua
- Palito de dente

Tempo de execução
8 horas (+ 24 horas de secagem)

Rendimento
120 fatias

Dificuldade



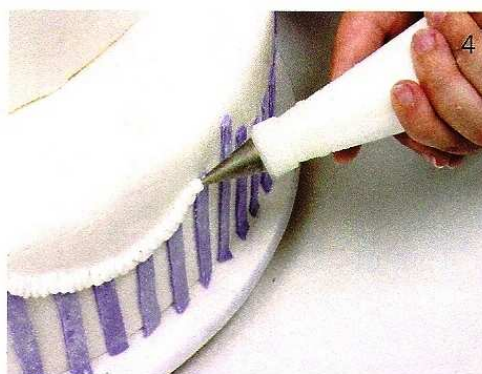
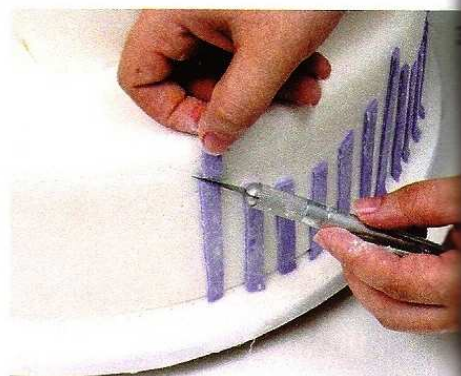
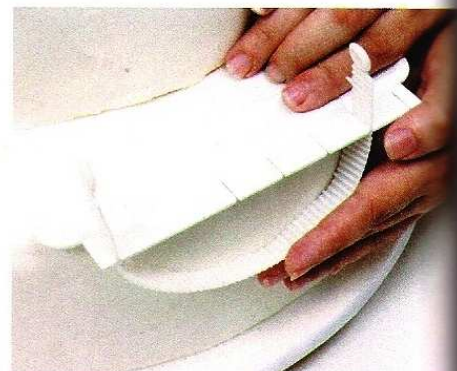
1 Sobreponha os bolos e cubra-os com a pasta americana. Acerte as imperfeições com o auxílio de uma desempenadeira. Com o marcador de guirlanda, faça a marcação em volta do bolo maior.

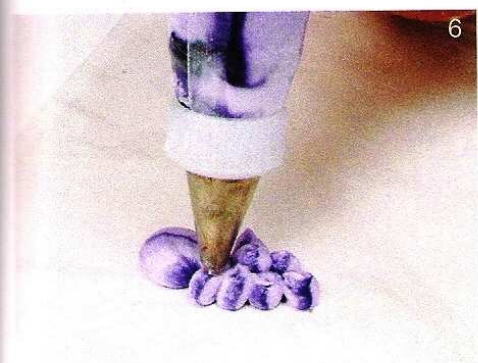
2 Tinja a pasta americana com o corante violeta e abra-a com o auxílio de um rolo, em uma superfície com açúcar impalpável, até atingir a espessura de 0,3 cm. Utilizando a régua e a carretilha, corte tiras de ½ cm de 0,5 cm. Componha cerca de 50 tiras ou até completar a volta do bolo inferior.

3 Em seguida, fixe as tiras em volta do bolo, deixando espaço de 1 cm entre elas. Para isso, passe água com um pincel e cole as tiras. Corte-as com o auxílio de um estilete, seguindo a marcação da guirlanda.

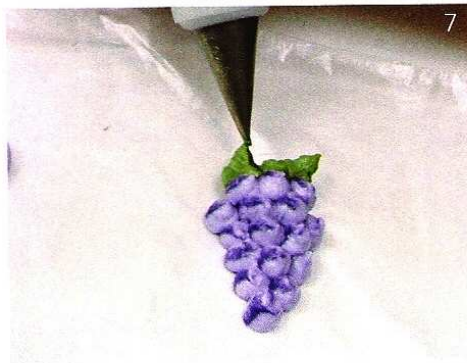
4 Com o saco de confeitar, o bico perlé nº 4 e o glacê real, contorne a marcação da guirlanda com movimentos em "e". Para isso, aperte o saco de confeitar continuamente enquanto faz o movimento.

5 Parta para os cachinhos de uva, utilizando o glacê real tingido com o corante alimentício violeta e o bico perlé nº 7. Para isso, em uma superfície de plástico, pressione o saco de confeitar até obter uma gota, cesse a pressão e puxe.





6



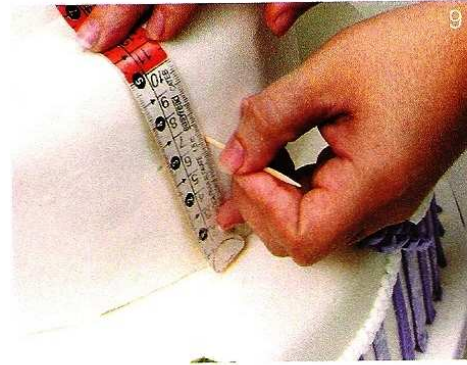
7

6 Faça as uvinhas, começando pela parte mais fina até atingir o topo, formando o cacho.

7 Com o bico folha nº 349 e o glacê real na cor verde musgo, componha as folhas das uvas pressionando o bico no topo do cacho. Diminua a pressão e vá puxando até obter uma folha, conforme mostra a foto. Componha 16 unidades e deixe secar por 24 horas.



8



9

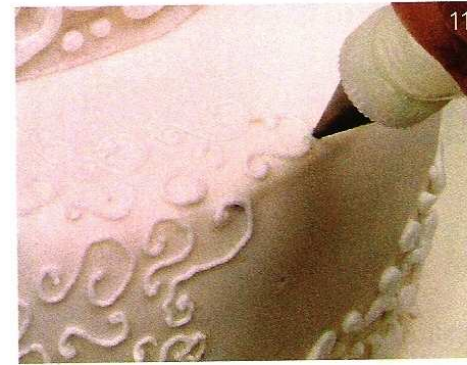
8 Fixe os cachos de uva na junção das guirlandas.

Dica: componha os cachos antecipadamente para fixá-los enquanto a guirlanda ainda estiver fresca.

9 Com o auxílio de uma fita métrica, divida o bolo do centro e o superior, fazendo uma marcação um pouco acima da metade com um palito, formando minifuros.



10



11

10 Da metade para baixo nos dois bolos, componha arabescos alternados com pontinhos aleatoriamente em volta dos bolos central e superior. Utilize o saco de confeitar com glacê real e bico perlé nº 4.

11 Na parte superior dos 2 bolos, faça arabescos em formato de "S", usando o saco de confeitar e o bico perlé nº 1.

12 Em seguida, pinte os arabescos da parte inferior dos dois bolos com o corante alimentício na cor dourado. Utilize um pincel.



12



13

13 Pinte também as guirlandas com o mesmo pincel e corante alimentício.

14 Faça o acabamento nas bases dos bolos, utilizando o bico perlé nº 7 e o glacê real. Para isso, pressione o saco de confeitar até obter uma bola, diminua a pressão, vire e puxe em forma de vírgula. Contorne a base dos três bolos.



15 Para fazer os arabescos, abra a pasta americana branca até atingir a espessura de 0,8 cm. Componha duas tiras com a carretilha, sendo uma de 1,5 cm de largura e 18 cm de comprimento e outra de 1,5 cm de largura e 25 cm de comprimento.



16 Em seguida, modele as tiras, dando curvaturas em formatos diferentes, conforme mostra a foto. Deixe secar por 1 hora. Depois, com o auxílio de um pincel e o corante alimentício na cor dourado, pinte as tiras. Deixe secar por alguns minutos.



16



17 Com a pasta americana tingida de violeta, modele bolas de tamanhos diferentes e fixe-as no topo do bolo com o glacê real. Cole também os arabescos dourados.

Tudo para o seu casamento!

Vestidos, jóias, peças de cama, mesa e banho...

A revista

Figurino NOIVAS

traz os melhores serviços profissionais para você organizar a festa dos seus sonhos. Nas bancas!

Adquira também seu exemplar no site:
www.revistaonline.com.br
ou ligue (11) 3393-7777



De olho nas tradições orientais



Criação e execução:
Liana Cardozo
Agradecimentos:
So Isopor e Arco-íris
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

Para uma comemoração étnica, nada melhor do que este bolo com decoração de ideogramas

Materiais

- 4 bolos redondos com 35, 30, 25 e 15 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- Pasta americana pronta na cor vermelha
- Massa elástica
- Pó para decoração nas cores dourado e perolado
- Aroma incolor ou álcool de cereais
- Glacê real
- 4 colunas de 13 cm de altura tingidas com spray dourado
- 2 bases para as colunas tingidas de spray dourado
- 7 arames de 10 cm de comprimento cada
- 6 arames de 15 cm de comprimento cada
- Fita floral branca

Ferramentas

- Desempenadeira
- Rolo ou cilindro
- Saco de confeitar
- Pincel nº 00
- Pincel nº 2
- Cartucho de papel
- Bico perlé nº 70
- Estilete
- Calha de isopor
- Base de isopor
- Frisador de folha
- Cortador de pétala de lírio
- Cortador de sépala grande
- Palito de dente
- Boleador
- Pincel chato nº 10

5 Para os pistilos, umedeça um arame de 10 cm de comprimento e introduza-o no rolinho de pasta. Afine a base, deixando mais grosso na ponta. Com um boleador, marque a ponta. Coloque os pistilos em uma base de isopor para secar por 24 horas.

Moldes

- A – Arranjo floral
- B – Arranjo floral 2
- C – Ideograma de vida
- D – Ideograma de Amor
- E – Ideograma de Alegria
- F – Ideograma de Paz
- G – Ideograma de Fortuna
- H – Ideograma de Energia
- I – Ideograma coração

Tempo de execução

3 horas (+ 24 horas de secagem)

Rendimento

200 fatias

Dificuldade

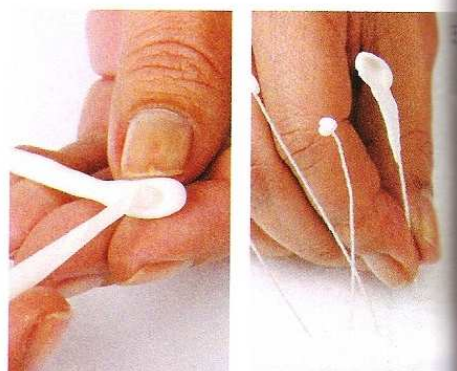
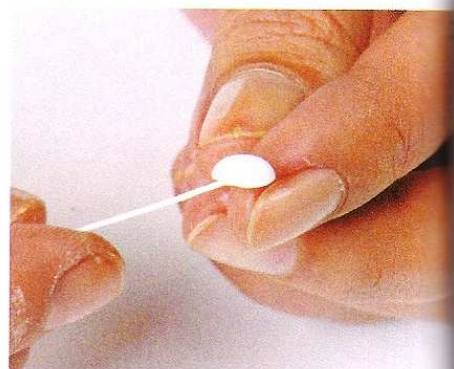
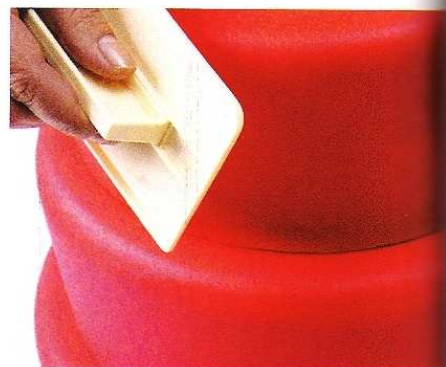


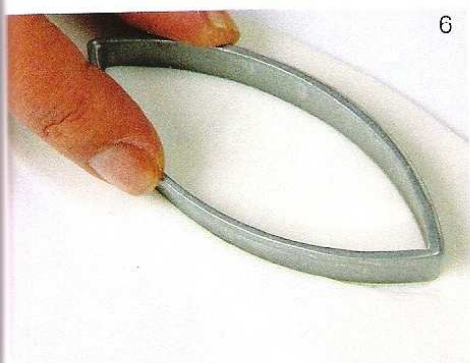
1 Forre o tabuleiro e cuba os 4 bolos com pasta americana pronta vermelha. Corrija as imperfeições com a desempenadeira.

2 Para fazer as flores, comece pelos estames. Componha uma bolinha de massa elástica sem tingir, deixe-a oval e marque o centro com um palito de dente.

3 Umedeça a ponta de um arame de 10 cm de comprimento com água e cole atrás da bolinha marcada. Repita o procedimento com outros 5 arames.

4 Faça um rolinho de massa elástica sem tingir com 5 cm de comprimento e 0,5 cm de diâmetro.





6

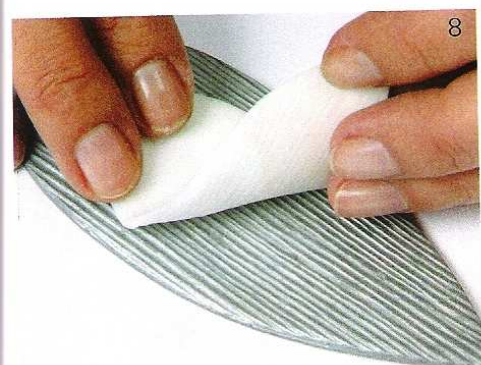


7

6 Abra a massa elástica sem tingir com 0,2 cm de espessura e corte 6 pétalas com o cortador de lírio.

7 Introduza os arames umedecidos de 15 cm de comprimento na base arredondada das pétalas.

8 Coloque cada pétala sobre o frisador de folha, pressionando com os dedos. Retire-as delicadamente.



8



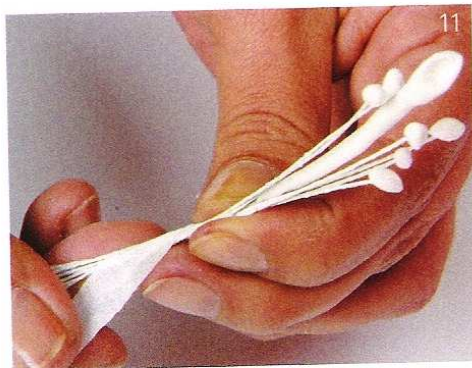
9

9 Coloque cada pétala na palma da mão e passe o boleador nas extremidades. Pressione a ponta da pétala dobrando-a para o lado frisado.

10 Coloque as pétalas prontas em uma calha de isopor para secar com o lado frisado para baixo. Aguarde secar por 24 horas.



10



11

11 Monte a flor começando pelos estames e pelo pistilo. Junte os arames dos 6 estames e do pistilo com fita floral branca. Para isso, comece enrolando a fita de cima para baixo, pressionando bem. Deixe o pistilo mais alto que os estames.

12 Junte 3 pétalas e posicione os estames e o pistilo no meio. Junte os arames com fita floral, repetindo o procedimento do passo anterior.

13 Coloque outras 3 pétalas intercalando com as 3 já presas. Continue enrolando e pressionando a fita floral para fixar, uma a uma.



12



13

De olho nas tradições orientais

14 Abra a massa elástica sem tingir com 0,2 cm de espessura e corte uma sépala com o cortador de sépala grande.



15 Passe a sépala pelo arame da flor montada e leve-a até a base da flor, pressionando-a com os dedos para fixá-la.

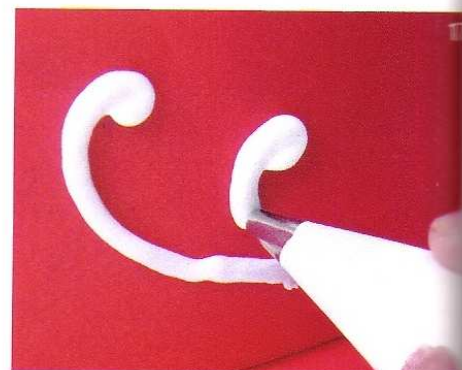


16 Passe o pó para decoração perolado com o pincel chato nº 10 por toda flor. Repita os passos 11 a 16 para montar mais 2 flores.

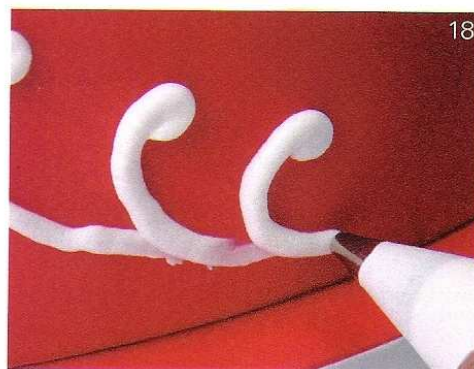
17 Com o molde A e um palito de dente, risque 3 arranjos florais no bolo de baixo. Distribua os arranjos por toda a volta do bolo. Se preferir, faça o desenho à mão livre. Comece os arabescos com glacê real sem tingir e bico perlé nº 70. Para isso, pressione o saco de confeitar, faça o desenho, pare de pressionar e puxe.



18 Faça outro arabesco paralelo e diminua o tamanho. Repita o procedimento do passo anterior.



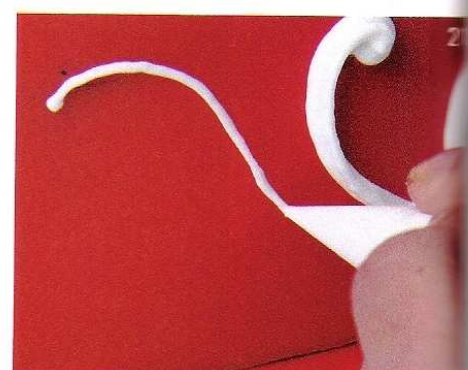
19 Faça os mesmos arabescos do outro lado do arranjo.

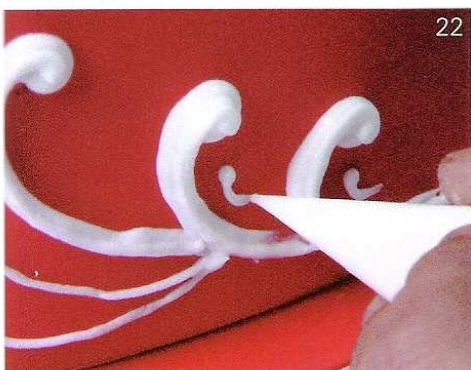


20 Coloque glacê real sem tingir em um cartucho de papel e corte a ponta bem pequena. Contorne os mesmos arabescos feitos nos passos 17 e 18.



21 Com o mesmo cartucho, faça arabescos externos, conforme a foto.





22



23

22 Decore com glacê real fazendo pequenas vórgulas entre os arabescos.

23 Para fazer as folhas, coloque glacê real sem tingir em um novo cartucho de papel com a ponta cortada em V. Para isso, pressione o cartucho, modele pequenas folhas, pare de pressionar e puxe delicadamente. Faça as folhas por toda extensão dos arabescos externos.



24



25

24 Faça folhas maiores no centro dos arabescos, repetindo o mesmo procedimento do passo anterior.

25 Pinte as folhas centrais, as folhas do arabesco e as vórgulas com pó para decoração dourado diluído em álcool de cereais. Repita os passos para os outros arranjos florais.



26



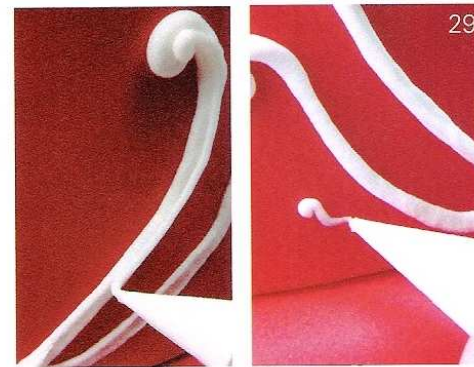
27

26 Com o molde dos ideogramas vida, amor, energia, fortuna, alegria e coração risque o bolo do meio com o auxílio de um palito de dente. Contorne os desenhos com glacê real sem tingir em um cartucho de papel com a ponta cortada. Risque o ideograma de paz no último bolo e contorne com o mesmo procedimento. Deixe secar por 15 minutos.

27 Pinte os ideogramas dos 2 bolos com pó para decoração dourado diluído em álcool de cereais. Deixe secar por 30 minutos.



28



29

28 Com o molde do arranjo floral 2, risque 2 desenhos no último bolo. Contorne com glacê real sem tingir e bico perlé nº 70.

29 Contorne os arabescos com glacê real sem tingir em um cartucho de papel com a ponta cortada. Com o mesmo cartucho, faça pequenas vórgulas, conforme a foto.

De olho nas tradições orientais

30 Decore com pequenos pontinhos de glacê real ao lado de cada vírgula.

31 Coloque glacê real sem tingir em um cartucho de papel com a ponta cortada em "V". Faça algumas folhas no centro do arabesco.

32 Pinte o arabesco mais fino, as vírgulas e as folhas centrais com pó para decoração dourado diluído em álcool de cereais. Deixe secar por 30 minutos.

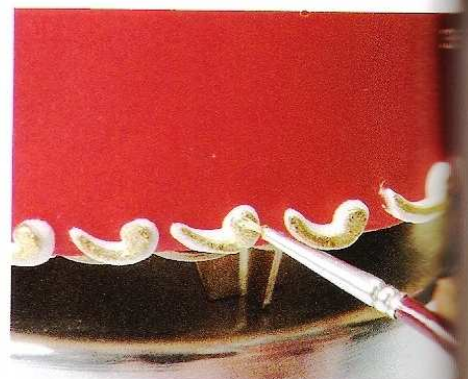
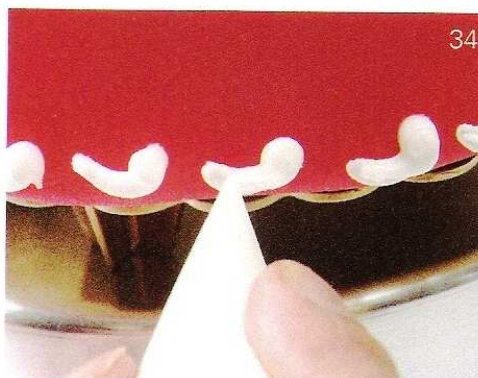
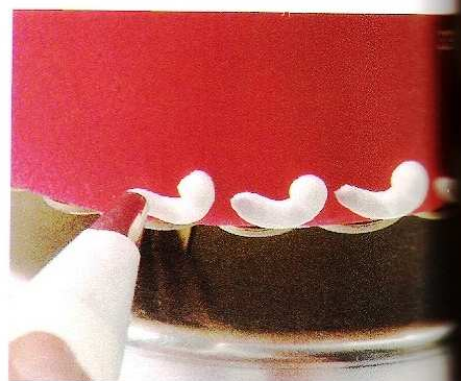
33 Coloque o bolo de 15 cm sobre uma das bases douradas. Apóie sobre uma base alta e, com glacê real sem tingir e bico perlé nº 70, modele pequenas vírgulas em toda a base inferior do bolo.

34 Coloque glacê real sem tingir em um cartucho de papel e contorne as vírgulas, como na foto.

35 Pinte as vírgulas de cima com o pó para decoração dourado diluído em álcool de cereais.

36 Posicione as colunas sobre uma das bases no centro do bolo de cima.

37 Encaixe o bolo de cima e coloque as flores, cortando o arame e colando-as com glacê real.





O romantismo é eterno

Criação e execução: Alvaro Sousa
Agradecimentos: Mix
Decido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

Materiais

- 1 bolo redondo de 40 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo sextavado de 30 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 20 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- Pasta americana
- Cola de CMC
- Massa elástica
- Glacê real
- Corante alimentício em pasta gel na cor chá
- Corante alimentício líquido perolado
- Açúcar impalpável
- Doce de leite ou leite condensado
- Base para bolo redonda de 3 mm de espessura e 40 cm de diâmetro
- 1 base de 3 mm de espessura sextavada com 30 cm de diâmetro

Ferramentas

- Estilete
- Espátula
- Carretilha
- Pincel nº 2
- Pinça culinária
- Aerógrafo
- Bico perlé nº 30
- Saco de confeitar
- Jogo de canos
- Varinhas de suporte de plástico (para sustentação do bolo)
- Rolo
- Desempenadeira
- Saco plástico

A criação agrada os casais que desejam exprimir os sentimentos de maneira sutil

Tempo de execução
2 horas (+ 24 horas de secagem)

Rendimento
150 fatias

Dificuldade



1 Passe uma fina camada de doce de leite em todo o bolo de baixo para fixar o drapeado. Retire bem o excesso para que a pasta não quebre.

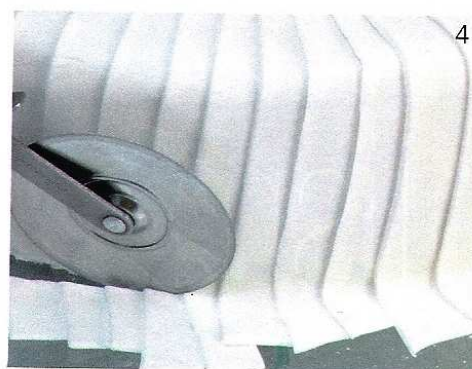
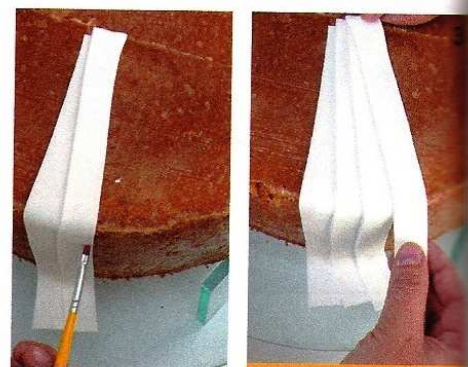
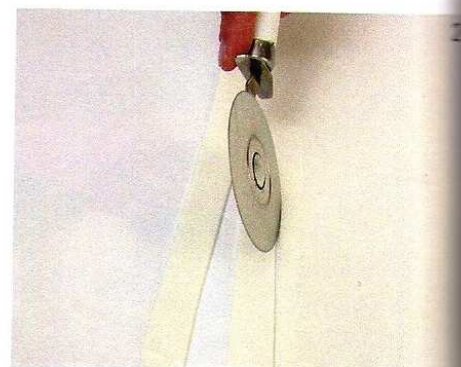
2 Abra a pasta americana em uma superfície polvilhada com açúcar impalpável até atingir 0,3 cm de espessura. Corte quantas tiras forem necessárias para cobrir o bolo inferior (cerca de 100 unidades).

Dica: corte as tiras em pouca quantidade de cada vez, pois elas secam rapidamente.

3 Fixe as tiras no bolo e, em seguida, com o auxílio de um pincel, passe cola de CMC em toda a superfície. Sobreponha as tiras até preencher todo o bolo.

4 Retire os excessos com o auxílio de uma carretilha.

5 Cubra os demais bolos com a pasta americana e sobreponha-os. Acerte as imperfeições com o auxílio de uma desempenadeira.



O romantismo é eterno

6 Com o saco de confeitar, o bico perlê nº 30 e o glacê real, faça ponto cordão na junção dos dois bolos. Para isso, pressione o saco de confeitar até obter uma gota, cesse a pressão e puxe. Repita o procedimento até completar toda a base.

7 Para fazer as flores, abra a pasta americana com um pouco de CMC até atingir 0,3 cm de espessura. Corte 25 tiras de 18 cm de comprimento. Depois, divida cada tira em 5 partes de 3 cm cada.

8 Dobre cada tirinha ao meio, formando uma gota. Fixe as laterais com cola CMC.

9 Em seguida, forme as flores, unindo 5 pétalas e colando-as com cola CMC e pincel. Componha 25 flores e deixe-as secar por 24 horas.

10 Para formar os arabescos menores, abra a pasta americana até atingir 0,3 cm de espessura e corte tiras de 18 cm de comprimento. Em seguida, enrole as duas extremidades até atingir 4,5 cm de diâmetro. Componha 14 arabescos e deixe-os secar por 24 horas.

11 Para fazer os arabescos maiores, corte tiras de 15 cm. Em seguida, enrole levemente as extremidades de 6 deles em direções opostas e 6 deles na mesma direção até atingir 8 cm. Utilize uma pinça culinária. Componha 12 arabescos e deixe-os secar por 24 horas.

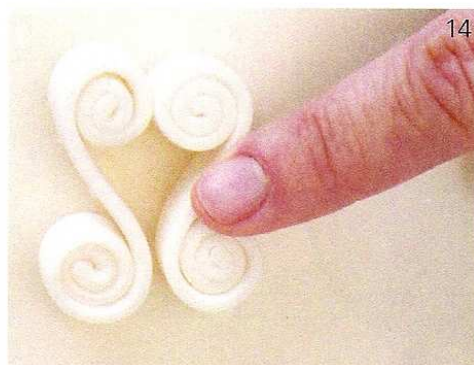
12 Então, coloque pequenas gotas de glacê real em uma das laterais das peças e fixe-as no bolo. Em cada extremidade do bolo sextavado, cole 3 flores e 2 arabescos maiores, sendo um de cada tipo. Se preferir, utilize cola CMC para fixá-los, caso a pasta americana do bolo esteja seca.

Dica: faça os arabescos e as flores antecipadamente para facilitar o trabalho.

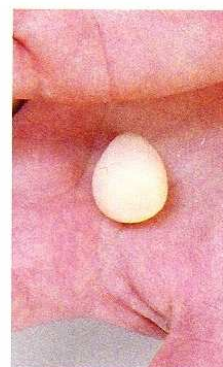
13 Utilizando o glacê real e o bico perlê nº 3, faça o miolo das flores com uma pequena bolinha.

O romantismo é eterno

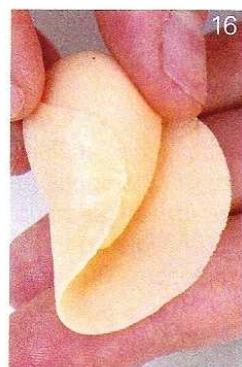
14 Em seguida, faça a decoração do bolo superior, fixando nas laterais 2 arabescos rentes um ao outro com glacê real, porém de lados opostos. Cole também as flores entre cada arabesco, deixando um espaço de cerca de 2 cm entre eles.



15 Para fazer as rosas, modele uma coxinha com massa elástica tingida com o corante na cor chá. Sobre uma superfície com saco plástico, faça uma bolinha de massa elástica tingida de corante na cor chá de 2,5 cm de diâmetro e achate-a. Faça 8 círculos.

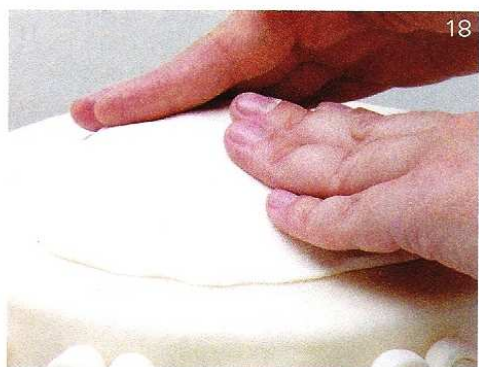


16 Depois, com um pincel, passe cola CMC na coxinha. Posicione-a no centro e envolva-a delicadamente com um círculo, conforme mostra a foto.



17 Intercale as pétalas até formar uma rosa. Componha rosas de tamanhos diferentes, sendo que devem conter, no mínimo, 8 pétalas. Faça cerca de 13 rosas e deixe-as secar por 24 horas.

18 Faça um círculo de pasta americana de 5 cm de altura por 8 cm de diâmetro e achate sobre o centro da superfície do bolo superior.



19 Com uma espátula, espalhe uma porção de glacê real em toda a superfície do bolo.



20 Fixe as rosas, começando pelas laterais em direção ao centro.



21 Finalize a decoração com o aerógrafo e o corante alimentício perolado sobre todo o bolo.



Broches em evidência



Criação e execução: Liana Cardozo
Agradecimentos: Só Isopor e Arco-Íris
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

Materiais

- 1 bolo redondo de 35 cm de diâmetro na base inferior, 5 cm de altura e 30 cm de diâmetro na base superior
- 1 bolo redondo de 30 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 20 cm de diâmetro e 5 cm de altura
- 1 bolo redondo de 15 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- Pasta americana
- Pasta americana pronta na cor preta
- Glacê real
- Corante alimentício em pasta gel nas cores marfim e verde musgo
- Pó para decoração na cor dourado
- Tira de papel cartão de 68 x 2 cm
- Álcool de cereais
- Base para bolo oval

Ferramentas

- Cortador em formato de gota de 5,5 x 3,5 cm
- Cortador em formato de gota de 3,0 x 1,5 cm
- Bicos perlê nºs 21, 21E, 60, 40 e 20
- Bico R3
- Rolo
- Pincel nº 10
- Pincel nº 00
- Cartucho de papel
- Esteca
- Cortador redondo de 7 e 10 cm de diâmetro
- Desempenadeira
- Estilete
- Régua
- Palito de dente

Tempo de execução

5 horas (+ 24 horas de secagem)

Rendimento

150 fatias

Com uma técnica simples e de belo efeito, você faz esta composição sublime

Moldes

- A - Arabesco
- B - Arabesco 2
- C - Gota
- D - Folha

Dificuldade



1 Cubra os bolos com a pasta americana e sobreponha-os. Acerte as imperfeições com a desempenadeira.

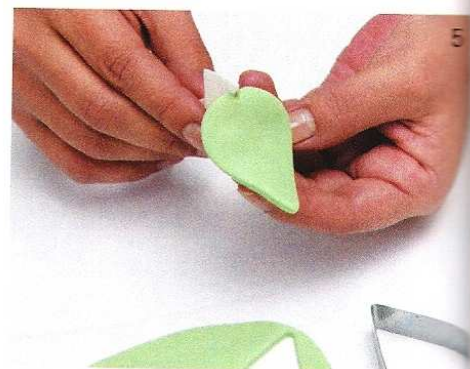
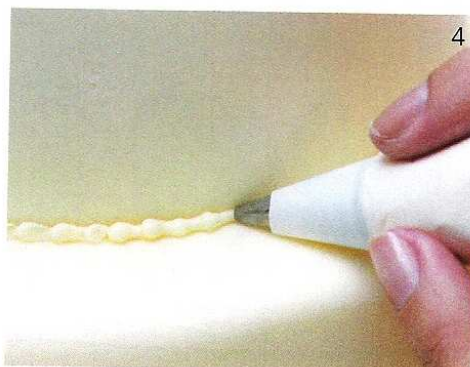
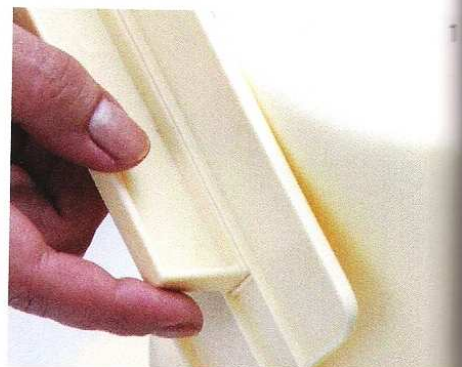
2 Com o cartucho de papel, o bico R3 e o glacê real na cor marfim, faça os arabescos, contornando o molde A, conforme mostra a foto.

3 Passe uma nova camada por cima com o bico perlê nº 40. Componha 10 unidades e deixe secar por 24 horas.

Dica: faça alguns a mais, por precaução.

4 Com o bico perlê nº 20 e glacê real marfim, faça ponto cordão nas bases dos bolos. Para isso, pressione o saco de confeitar até obter uma gota, cesse a pressão e puxe.

5 Abra a pasta americana tingida de verde musgo até atingir 0,3 cm de espessura. Corte as folhas com o cortador maior e faça a marcação na parte oposta à ponta com o auxílio de uma esteca.



Broches em evidência



6



7

6 Componha 33 folhas e fixe 26 delas no bolo inferior com a ponta virada para baixo. Umedeça a base do bolo para colá-las bem. Reserve 7 folhas. Se preferir, utilize o molde D.

7 Com o cartucho de papel, o bico perlé nº 20 e o glacê real marfim, contorne as folhas e faça um pequeno raminho, descendo em direção ao centro, conforme indica a foto.



8

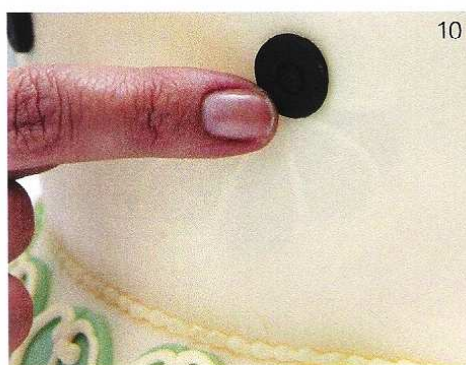


9

8 Dê leves pinceladas no contorno das folhas com o pó para decoração dourado, utilizando o pincel nº 00.

9 Abra a pasta americana pronta na cor preta até atingir 0,3 cm de espessura. Corte 10 círculos utilizando o fundo do bico perlé nº 21E. Depois, faça uma leve marcação no centro de cada peça com a ponta do bico perlé nº 21. Se preferir, utilize o molde B.

10 Posicione os medalhões a 4 cm para baixo da borda do segundo bolo, deixando uma distância de 10 cm entre eles.



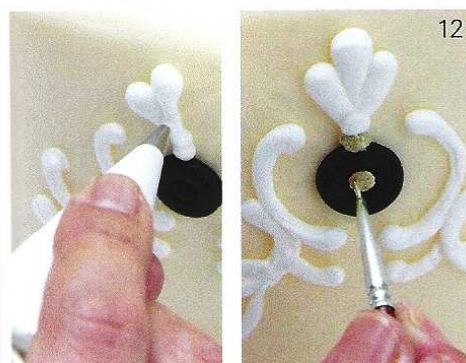
10



11

11 Com o cartucho de papel, o bico perlé nº 40 e o glacê real, faça os arabescos cm torno dos medalhões do segundo bolo. Para isso, pressione o cartucho continuamente. Se preferir, utilize o molde, demarcando o bolo com um palito.

12 Em seguida, faça a flor-de-lis no topo de cada medalhão. Para isso, use o mesmo bico e componha duas bolinhas no topo dos medalhões. Posicione o bico um pouco acima da bolinha, pressione até obter uma gota, diminua a pressão e desça em direção à bolinha. Repita o procedimento mais duas vezes, formando as duas laterais da flor, conforme mostra a foto. Pinte com pó dourado a base da flor e o centro do medalhão.



12



13

13 Abra a pasta americana na cor verde musgo até atingir 0,2 cm de espessura. Utilize a tira de papel cartão de 68 cm e corte com o auxílio do estilete e da régua. Em seguida, posicione a tira a 0,5 cm da base do terceiro bolo, como mostra a foto.

Broches em evidência

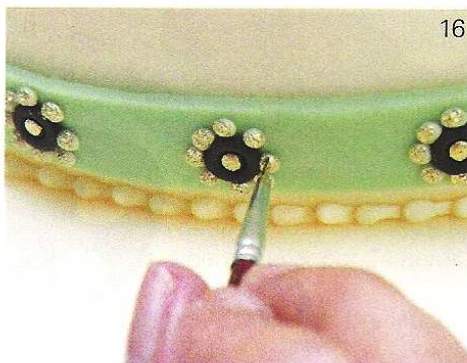
14 Com a pasta americana pronta na cor preta, corte medalhões utilizando a ponta do bico perlé nº 21E. Componha 21 unidades e faça uma leve marcação no centro de cada medalhão com a ponta do bico perlé nº 60. Fixe 17 delas no centro da tira, utilizando água. Reserve 4 medalhões.



15 Contorne os medalhões com bolinhas. Utilize o cartucho de confeitar, o bico perlé nº20 e o glacê real marfim. Faça também uma bolinha no centro, repetindo o processo até completar a volta.



16 Depois, pinte as bolinhas com o pincel nº00 e o pó para decoração na cor dourado.



17 Para fazer os broches do bolo superior, abra a pasta americana preta até atingir a espessura de 0,3 cm. Em seguida, corte-a com o cortador em formato de gota de 3 x 1,5 cm. Componha 5 gotas. Se preferir, utilize o molde C, fazendo a marcação no bolo.



18 Posicione os broches e fixe-os com água, seguindo a marcação do molde. Inicie pelas laterais, sobrepondo as gotas até chegar ao centro.



19 Com o cartucho de papel, o bico perlé nº 2 e o glacê real branco, contorne a parte superior dos broches, dando uma pequena volta nas laterais, formando uma gota. Contorne a junção das gotas. Para isso, pressione continuamente o cartucho partindo de cima e, no final, pressione e volte, soltando a pressão.

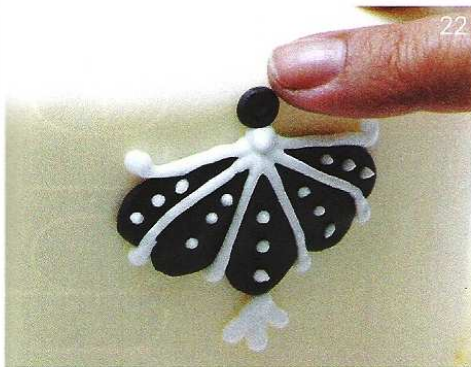


20 Faça 3 bolinhas em cada gota, utilizando os mesmos bico e cartucho.



21 Na parte inferior de cada broche, forme uma flor-de-lis virada para baixo. Para isso, pressione o cartucho continuamente e forme uma gota no final. Cesse a pressão e solte.





22



23

22 Em seguida, fixe os medalhões restantes acima de cada broche.

23 Pinte os trabalhos em glacê com o pó para decoração dourado. Repita o procedimento até completar a volta dos bolos.

24 Pinte os arabescos com o pó para decoração dourado diluído em álcool de cereais e deixe secar por cerca de 1 hora.



24



25

25 Depois, posicione os arabescos na parte superior do segundo bolo, acima dos arabescos com o medalhão. Fixe-os com glacê real.

26 Abra a pasta americana com espessura de 1 cm e corte 3 círculos utilizando os 3 cortadores redondos. Deixe secar por, pelo menos, 3 horas. Depois, sobreponha-os, fixando-os com glacê real. Com o cartucho de papel, o bico perlé nº 2 e o glacê real, faça ponto cordão na junção dos círculos, conforme mostra a foto.



26



27

27 Em seguida, cole as 7 folhas reservadas, repita a decoração da parte inferior do bolo e pinte o glacê com o pó para decoração dourado diluído em álcool de cereais.

28 Posicione o arranjo no centro do bolo superior e fixe-o com o glacê real.

29 Por fim, coloque os arabescos no topo do arranjo e fixe-os com glacê real.



28



29



Criação e execução:
Anna Cristina Imenez
Bencini (Anna Clara)
Artesanato Culinário
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

C hame a atenção dos convidados com este bolo moderno e alegre

Materiais

- 1 bolo sextavado de 45 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 30 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 15 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- Pasta americana
- Corante alimentício em pasta gel nas cores pink, marfim, violeta, rosa, dourado, preto e marrom
- Glacê real
- Massa elástica
- Açúcar impalpável
- Álcool de cereais
- Arame encapado branco com espessura 20

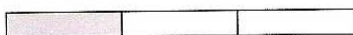
Ferramentas

- Cortado em formato de estrela de 1,5 e 4 cm
- Rolo texturizador modelo crepão
- Desempenadeira
- Bico perlé nº 2
- Bico pitanga nº 21
- Pincel nº 408
- Carretilha
- Cortador em formato de coração nos tamanhos 6,5 e 8 cm
- Calhas de secagem
- Saco de confeitar
- Régua
- Rolo
- Palito de dente
- Fôrma de silicone com motivo de coração pequeno

Tempo de execução
7 horas (+ 24 horas de secagem)

Rendimento
130 fatias

Dificuldade



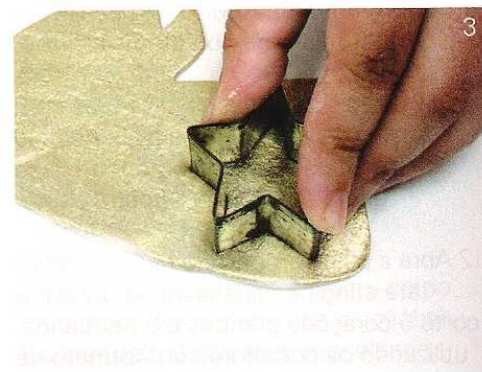
1 Cubra os bolos central e inferior com a pasta americana na cor pink e o bolo menor com a pasta americana na cor marfim. Depois, sobreponha-os e acerte as imperfeições com uma desempenadeira.

2 Abra a pasta americana na cor branca até atingir a espessura de 0,2 cm com o auxílio de um rolo. Depois, pinte com um pincel utilizando o corante alimentício na cor dourado.



3 Com os cortadores em formato de estrela, componha 25 estrelas grandes e 30 pequenas.

4 Fixe as estrelas em torno do bolo sextavado. Para isso, pincele o bolo com água.



5 Com o bico perlé nº 2 e o glacê real na cor rosa, faça desenhos com movimentos contínuos, pressionando levemente o saco de confeitar em volta do bolo central, conforme mostra a foto.



Surpresa!

6 Abra a massa elástica tingida de rosa em uma superfície com açúcar impalpável e texturize-a até atingir a espessura de cerca de 0,3 cm.

Dica: Abra a massa sempre partindo do meio para a ponta.

7 Com o auxílio de uma régua e da carretilha, corte uma tira com 4 cm de largura e comprimento suficiente para envolver a base do bolo central.

8 Então, cole-a na base do bolo central utilizando água.

9 Com a mesma massa, corte tiras de 0,4 cm de largura e 4 cm de comprimento para fazer as laçadas. Componha 7 tiras e deixe secar por 3 horas. Em seguida, forme os laços dobrando-os ao meio, pressionado as pontas e fixando com água.

Dica: deixe a massa secar sempre em ambientes secos. O tempo de secagem é relativo, sendo que, em dias úmidos, deve ser dobrado.

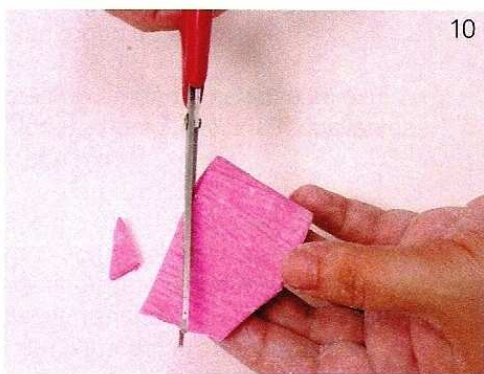
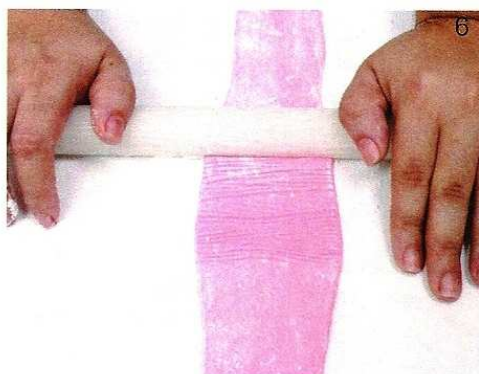
10 Corte as pontas na diagonal, conforme mostra a foto. Deixe secar por 3 horas ou até ficar firme.

11 Depois de secas, fixe as tiras com o auxílio do glacê real na base do bolo central, de forma a compor um laço grande, conforme mostra a foto.

12 Abra a pasta americana na cor marfim até atingir a espessura de 0,2 cm e corte 6 corações grandes e 6 pequenos, utilizando os cortadores em formato de coração. Deixe-os secar sobre a calha por 3 horas.

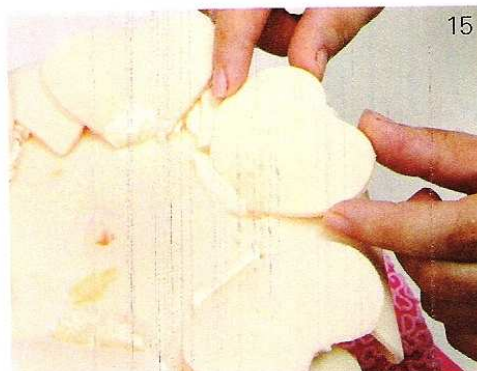
Dica: Limpe o excesso de açúcar dos corações com o auxílio de um pincel, para fixá-los melhor. Dê leves pinceladas com água na parte superior do bolo para fixar os corações.

13 Com o bico pitanga nº 21 e glacê real, faça movimentos em zigue-zague na borda superior do bolo de cima, pressionando continuamente o saco de confeitar.





14

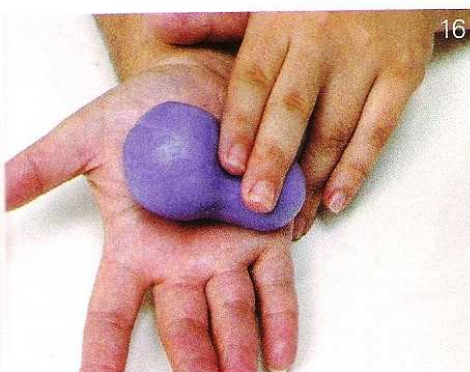


15

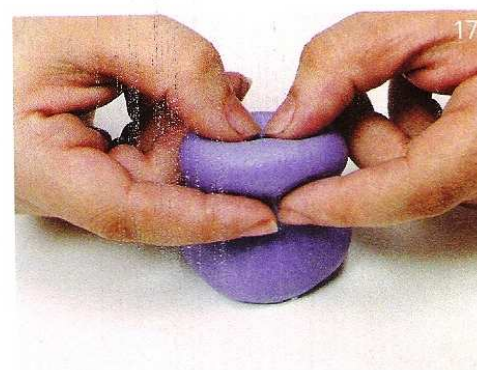
14 Disponha os corações maiores nas laterais do bolo superior com as pontas em direção ao centro, um ao lado do outro.

15 Intercale os corações menores, fixando-os com o glacê real, conforme mostra a foto.

Dica: corte as pontas dos corações menores para facilitar a fixação.



16



17

16 Para fazer a boneca, utilize a pasta americana na cor violeta, modelando uma pêra.

17 Achate a base na superfície e pressione a parte superior com o dedo. Vá abrindo levemente com o mesmo movimento para formar o vestido.

18 Modele a pasta americana na cor marfim em formato de quibe. Acomode na parte superior da boneca, formando os ombros.

19 Para modelar os braços, faça um cilindro, deixando uma ponta mais fina.



18

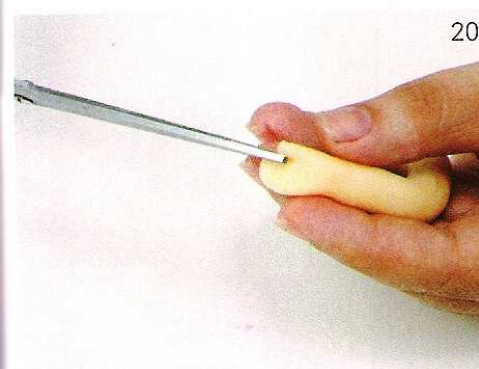


19

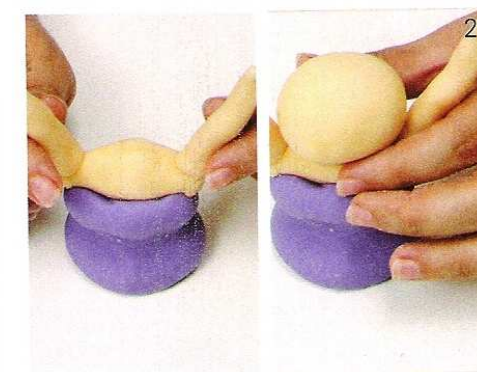
20 Pressione levemente a parte mais fina para fazer as mãos. Com o auxílio de uma tesoura, forme os dedos da boneca. Deixe secar por cerca de 2 horas.

Dica: modele os braços da boneca antecipadamente para fixá-los no corpo.

21 Fixe os braços com água no corpo da boneca. Se preferir, use glacê real. Faça o rosto da boneca, modelando uma bolinha e fixe-a com água entre os braços.



20



21

Dica: modele a boneca com antecedência. A massa fica utilizável por 2 meses.

Surpresa!

22 Com um palito de dente, faça 2 furos na cabeça para compor o nariz e a boca.



23 Coloque uma pequena bolinha na abertura do nariz e parta para o cabelo, abrindo a pasta americana na cor marrom em formato ovalado. Corte tirinhas com o auxílio da carretilha para dar o acabamento.



24 Cole o cabelo na boneca com água, deixando uma parte da massa para cima. Puxe alguns fios para frente, como indica a foto.



25 Depois, corte a parte superior e picote as tiras do cabelo, formando a franja. Acerte as laterais do cabelo até atingir o comprimento de sua preferência. Deixe secar por cerca de 6 horas.



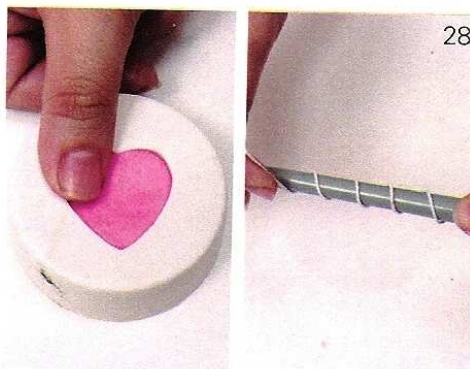
26 Então, cole a boneca no centro do bolo superior com glacê real e pinte o olho utilizando o pincel nº 408 e o cortante alimentício na cor preto.



27 Decore a boneca com detalhes em glacê com o bico perlê nº 2 e glacê real na cor violeta.



28 Componha 7 arames com corações. Para isso, com a pasta americana na cor rosa, modele os corações com o auxílio da forminha de silicone com motivo de coração. Com o auxílio do cabo de um pincel, forme as voltas do arame encapado branco. Depois, fixe os corações na ponta dos arames.



29 Com o bico pitanga nº 21 e o glacê real na cor rosa, dê o acabamento na base do bolo sextavado e do bolo superior. Para isso, pressione o saco de confeitar até obter uma pitanga, sem mexer o bico, cesse a pressão e puxe.



Dica: depois de finalizar a decoração, dê o acabamento no bolo, pincelando álcool de cereais.

Début em alto astral



Criação e execução: Luciola Andrade
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

Cores e formas divertidas proporcionam um clima leve à festa de debutante

Materiais

- 3 bolos quadrados com 40, 30 e 20 cm de lado. Todos têm 10 cm de altura
- 4 bolos em formato de vaso com 4,5 cm de diâmetro e 5,5 cm de altura
- 1 tabuleiro retangular com 50 x 45 cm
- Pasta americana
- Corante em pasta gel nas cores azul, laranja, vermelho, marrom, amarelo, verde e roxo
- Ervas secas e trituradas para chá
- 36 pedaços de arame floral verde com 15 cm de comprimento cada
- CMC
- Papel alumínio

Ferramentas

- Desempenadeira
- Extrusor
- Estilete
- Esteca
- Rolo
- Boleador
- Cortadores de miosótis pequeno e médio
- Peneira
- Cortador de folha
- Frisador de folha

Tempo de execução
2 horas (+ 24 horas)

Rendimento
20 fatias

Molde
A – Arranjo de Flores

Dificuldade



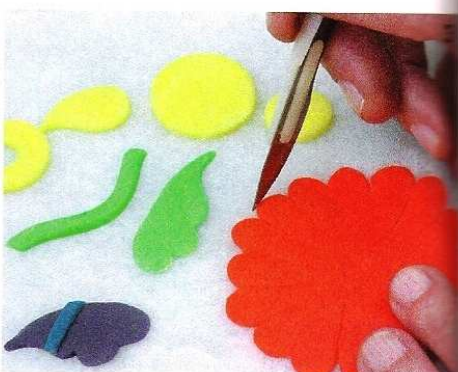
1 Cubra os bolos quadrados e o tabuleiro com pasta americana tingida de azul. Corrija as imperfeições com a desempenadeira. Sobreponha um bolo ao outro, deixando um lado com mais espaço do que o outro, para encaixar os vasos.

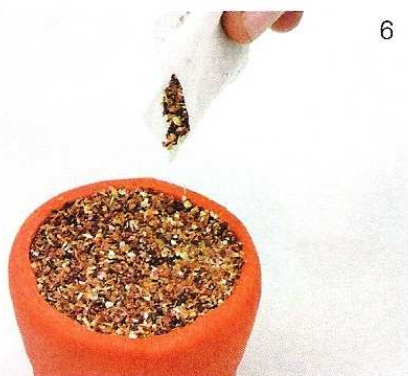
2 Faça cordões com o extrusor e pasta americana azul, colando-os nas divisões dos bolos e arrumando-os com a esteca.

3 Corte as peças do arranjo floral de acordo com o molde A e com pasta americana tingida de vermelho, verde, roxo, amarelo e azul, como na foto. Faça 4 arranjos de cada tamanho para os 4 lados de cada bolo.

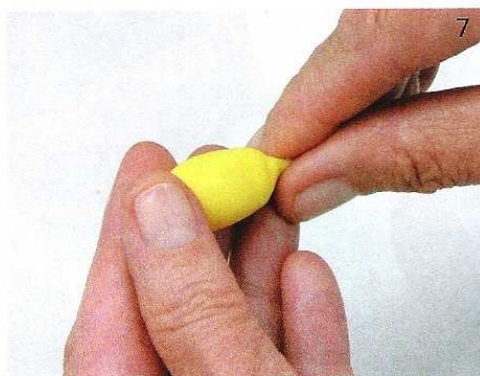
4 Cole as peças, com água, de acordo com o molde.

5 Para modelar os vasos, cubra os bolos em formato de vaso com pasta americana tingida com os corantes laranja e marrom. Faça uma marca com a esteca, como na foto.





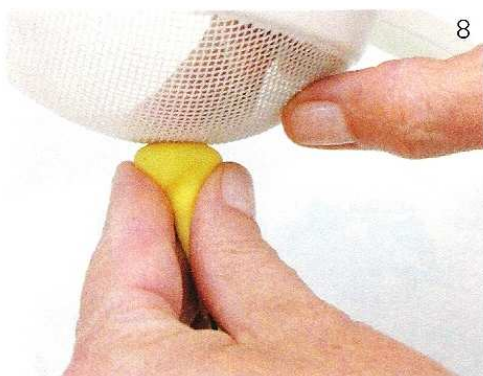
6



7

6 Preencha a superfície do vaso com as ervas para chá.

7 Para modelar as flores, adicione a cada 200 g de pasta americana, 1 colher (de chá) de CMC e tinta de vermelho com um pouco de corante laranja para as pétalas, de amarelo para os miolos e de verde para as folhas. Comece pelo miolo, fazendo uma coxinha com a massa amarela, introduzindo um arame floral e afinando a junção com os dedos.



8



9

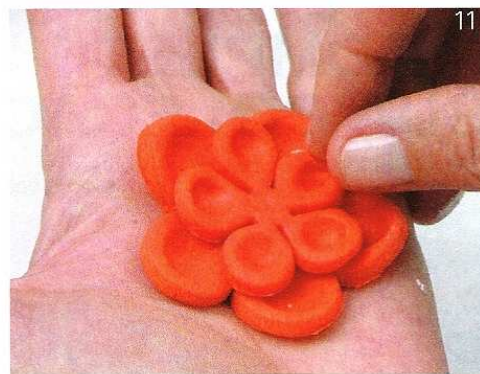
8 Passe a peneira sobre o miolo para modelar o pólen. Deixe secar por 2 horas.

9 Modele as pétalas abrindo a massa com 0,2 cm de espessura e, com o cortador de miosótis médio, corte 1 flor.

10 Com o boleador, boleie cada pétala. Repita o procedimento com a mesma massa, cortando uma flor com o cortador de miosótis pequeno e boleando-a.



10

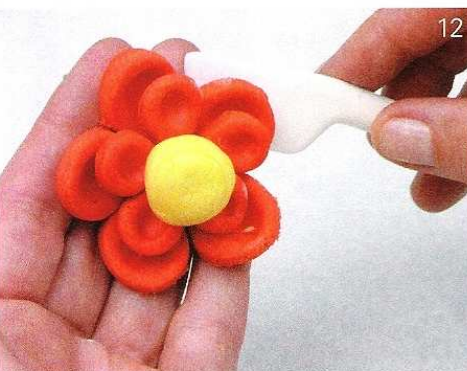


11

11 Junte as 2 flores, desencontrando as pétalas, como na foto.

12 Introduza o arame com o miolo no centro das 2 flores e arrume com a esteca.

13 Faça uma base com papel alumínio e deixe a flor secar por 2 horas curvada. Repita os passos de 7 a 13 para fazer mais 11 flores.



12



13

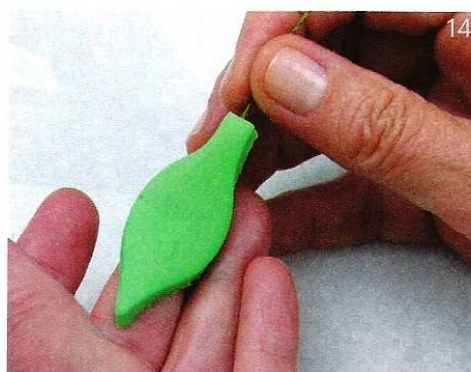
Début em alto astral

14 Para as folhas, abra a pasta americana tingida de verde com CMC e corte 24 folhas com o cortador de folhas. Introduza um arame floral em cada uma.

15 Passe cada folha pelo frissador de folhas. Deixe algumas sem frisar. Espere 2 horas para secar.

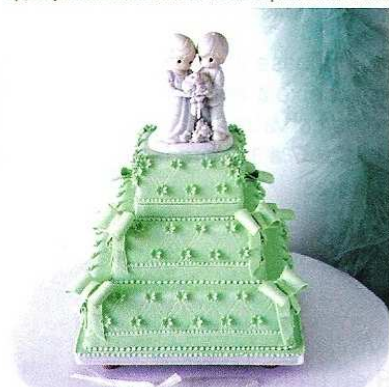
16 Fixe a flor e as folhas no vaso, alternando o tamanho. Coloque 3 flores e 6 folhas em cada vaso.

17 Posicione um vaso na superfície de cada bolo e um no tabuleiro, como mostra a foto.



O GRANDE LIVRO DOS BOLOS

Passo a passo, você aprende todos os segredos para fazer opções para casamentos, debuts, bodas de prata e aniversários



Os melhores trabalhos já publicados!

10 Anos

10 Anos

COMPLETE SUA COLEÇÃO

Compre edições atuais e números anteriores de revistas e livros sem sair de casa



E-mail: culinaria@editoraonline.com.br

Caixa postal 61085

CEP: 05001-970

São Paulo (SP)

Acesse: www.revistaonline.com.br

OU LIGUE: (11) 3393-7700/ 3393-7731/ 3393-7748

Horário de atendimento: de segunda a sexta-feira das 7h30 às 19h30

O GRANDE LIVRO DOS BOLOS

Lindas criações para casamentos, festas de debutantes, bodas e aniversários adultos e infantis. Tudo passo a passo!



Novidade! Confira como fazer flores e babados com chantilly

10 Anos

Digno de uma princesa



Criação e execução: Alvani Sousa
Agradecimentos: Mix
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

Materiais

- 5 bolos redondos de 20 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 25 cm de diâmetro e 5 cm de altura
- 1 bolo redondo de 30 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo de 40 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo em formato de saia com 12 cm de altura e 20 cm de diâmetro na base maior
- Pasta americana
- Corante em pasta gel na cor rosa pétala
- Massa elástica
- Glacê real
- 1 boneca
- 1 tabuleiro redondo com 50 cm de diâmetro
- Cola de CMC
- 1 base fina de isopor redonda com 20 cm de diâmetro
- Doce de leite
- Quadrados de papel manteiga

Ferramentas

- Desempenadeira
- Saco de confeitar
- Ejetores de miosótis pequeno e médio
- Cortador quadrado com 3 cm de lado
- Estilete
- Rolo
- Carretilha
- Pinça culinária
- Base para fazer rosa
- Pincel nº 2
- Bicos perlé nº 1, 3 e 12
- Bico folha nº 366
- Bico pétala nº 104

Para meninas sonhadoras e delicadas, nada melhor do que esta composição tradicional e encantadora

Tempo de execução

6 horas (+ 24 horas)

Rendimento

300 fatias

Dificuldade



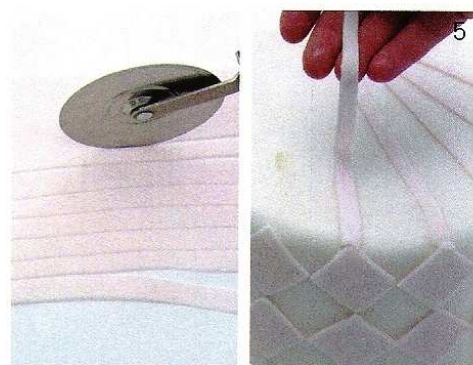
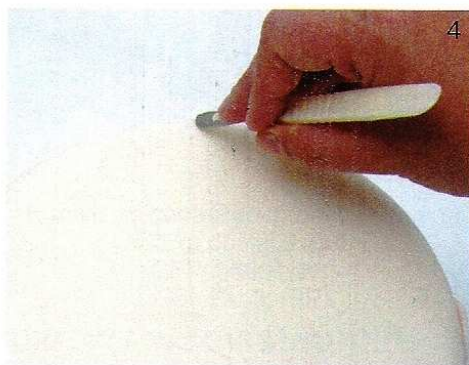
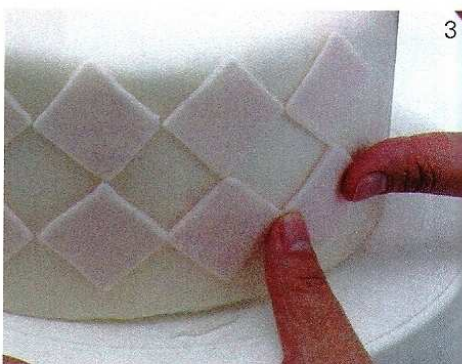
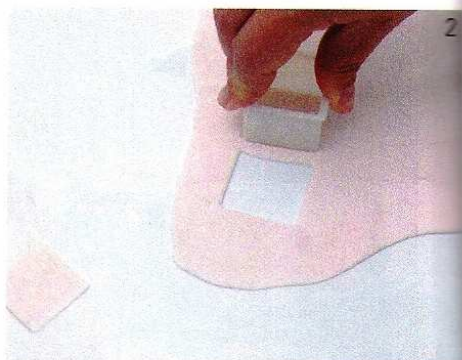
1 Cubra todos os bolos com pasta americana sem tingir e corrija as imperfeições com a desempenadeira.

2 Abra a pasta americana tingida de rosa pétala com 0,1 cm de espessura e corte quadrados com o cortador. Para cada bolo de 20 cm de diâmetro, faça 18 quadrados.

3 Com cola de CMC, cole os quadrados pela diagonal em metade da lateral dos bolos.

4 Localize o meio da metade que ficou sem os quadrados e marque o centro da superfície com o auxílio de um estilete.

5 Abra a mesma pasta tingida de rosa pétala e corte, usando a carretilha, 9 tiras com 0,7 cm de largura e 0,1 cm de espessura. Cole a ponta das tiras na marca central do bolo e leve cada uma ao término de um quadrado na lateral, conforme a foto. Cole-as com cola de CMC.





6



7

6 Abra a pasta americana sem tingir com um pouco de CMC e corte flores com o ejeter de miosótis médio. Faça para todos os bolos cerca de 700 flores. Deixe-as secar por 24 horas.

7 Para fazer as rosas, acomode um quadrado de papel manteiga sobre a base para fazer rosas. Coloque glacê real tingido com corante em pasta gel rosa pétala em um saco de confeitar com bico perlê nº 12 e prepare uma base, como na foto.



8



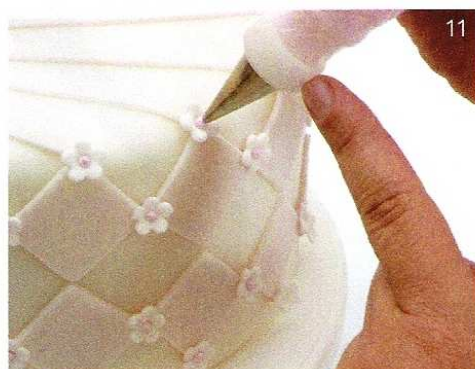
9

8 Com o bico pétala nº 104, faça a primeira pétala começando da ponta da base de glacê, girando a base para rosas e pressionando o saco de confeitar.

9 Continue a rosa, fazendo as pétalas uma ao lado da outra. Para isso, pressione o saco até formar a pétala, pare de pressionar e puxe. Para a rosa grande, faça 15 pétalas e, para a pequena, 8. Retire a rosa da base e deixe secar por 24 horas. Para cada bolo de 20 cm, faça 3 rosas grandes e 3 pequenas.



10



11

10 Cole os miosótis em cada ponta dos quadrados da lateral do bolo com glacê real, exceto na junção do meio.

11 Faça os miolos das flores com glacê real em um saco de confeitar e bico perlê nº 3.

12 Para montar o arranjo da superfície dos bolos de 20 cm, coloque glacê real tingido de rosa pétala em um saco com bico folha nº 366. Faça uma base para o arranjo, como na foto.



12

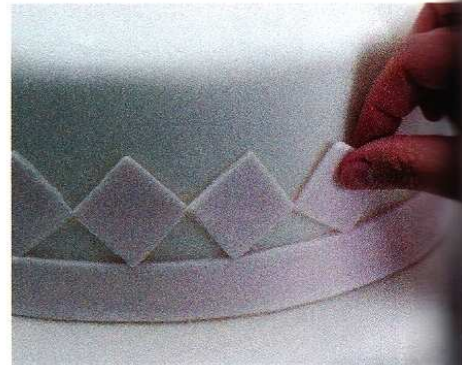
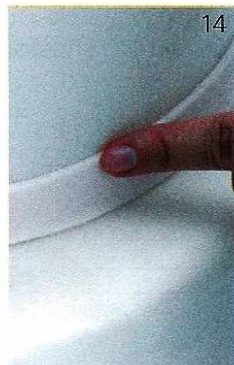
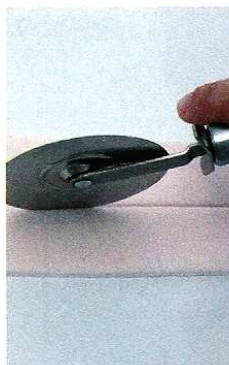


13

13 Fixe 3 rosas grandes e 3 pequenas na base de glacê, arrumando-as para formar um buquê. Com o mesmo bico, preencha os espaços que sobraram fazendo folhas. Para isso, pressione o saco de confeitar até conseguir uma base, diminua a pressão e vá puxando até obter a folha. No final, pare de apertar e puxe.

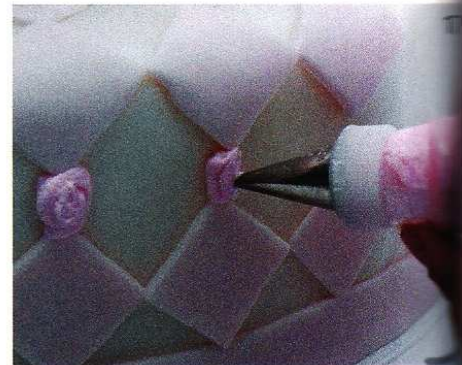
Digno de uma princesa

14 Para decorar os bolos de 40 e 30 cm de diâmetro, abra a pasta americana tingida de rosa pétala e corte 2 tiras de 2,5 cm de largura e 0,2 cm de espessura. Dê a volta completa nas 2 bases dos 2 bolos, colando-as com cola de CMC.



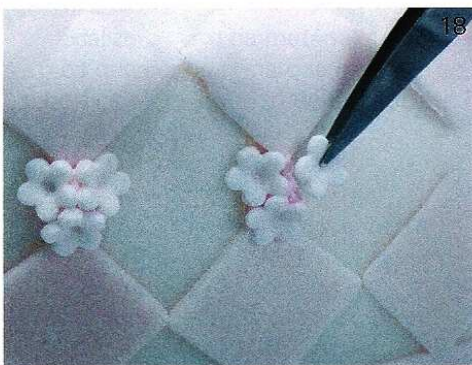
15 Repita o passo 2 e cole uma camada de quadrados no bolo de 30 cm de diâmetro.

16 Faça outra camada na borda do bolo de 40 cm, colando os quadrados em direção à superfície. Complete a volta com metade dos quadrados.



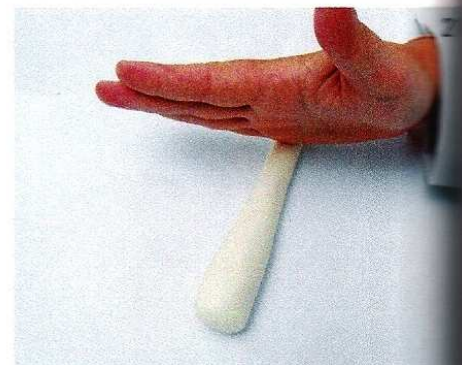
17 Com glacê real e um saco de confeitar, faça uma base entre os quadrados da lateral do bolo de 40 cm.

18 Cole 3 miosótis em cada base. Repita o procedimento e cole 3 miosótis na junção dos quadrados na superfície do bolo de baixo.



19 Na ponta dos quadrados do bolo de 30 cm, cole 4 miosótis. Com glacê real rosa e bico perlé nº 3, preencha todos os miosótis para fazer os miolos.

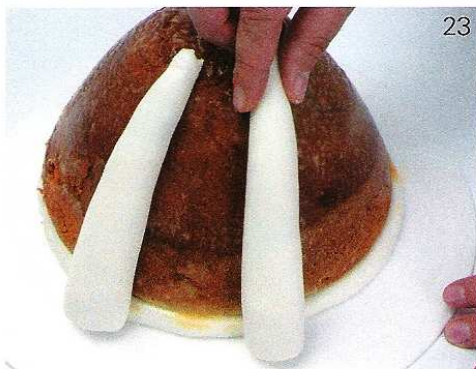
20 Posicione o bolo de 25 cm de diâmetro sobre o bolo de 30 cm, como na foto.



21 Para modelar a boneca, faça uma bola de pasta americana sem tingir e alongue-a, formando uma coxinha grande. Faça 6 coxinhas.



22



23

22 Modele um rolinho com a mesma pasta e encaixe na base do bolo com formato de saia, como mostra a foto. Posicione o bolo sobre a base fina de isopor.

23 Passe uma camada fina de doce de leite por toda superfície do bolo e cole as coxinhas. Distribua-a por toda a volta da saia, dando espaço de 6,5 cm entre elas.



24



25

24 Para a saia da boneca, misture a mesma proporção de pasta americana e de massa elástica, tingindo com corante em pasta gel rosa. Abra a massa com 0,3 cm de espessura, enrole-a no rolo e coloque-a sobre o bolo. Cole a massa no bolo, arrumando as voltas da saia com os dedos.

25 Corte as sobras com um estilete, como mostra a foto.



26



27

26 Abra a mesma pasta com um rolo e corte um retângulo de 16 cm de comprimento e 4,5 cm de largura. Com um estilete, corte um dos lados do retângulo, modelando um decote para a parte de cima do vestido da boneca.

27 Retire as pernas da boneca, passe cola de CMC e arrume a parte de cima do vestido em volta do corpo, como na foto.



28



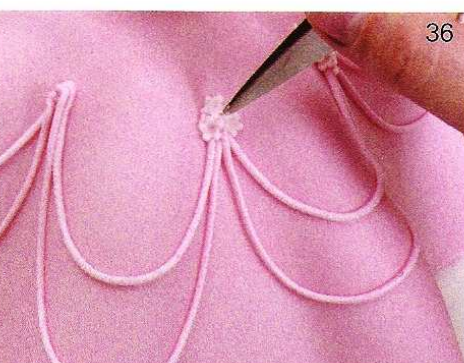
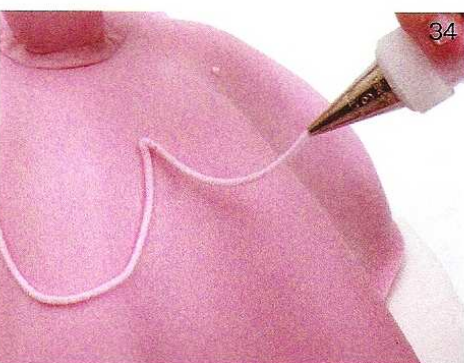
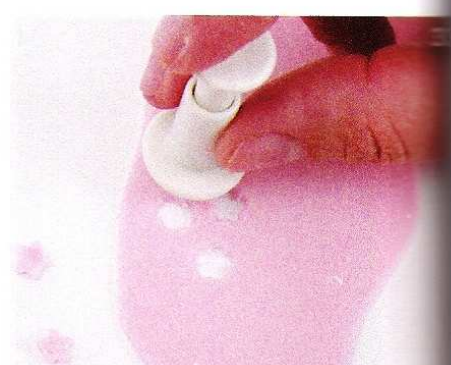
29

28 Corte as sobras embaixo do braço da boneca com o estilete.

29 Junte as 2 partes da blusa atrás do corpo e retire as sobras.

Digno de uma princesa

- 30 Com o estilete, abra um orifício no centro da saia da boneca, retirando um pouco do bolo.
- 31 Encaixe a boneca no orifício da saia.
- 32 Faça um rolinho com a mesma massa e cole-o na junção da saia com a parte de cima.
- 33 Abra a massa com 0,1 cm de espessura e, com o ejeter pequeno, corte as flores. Deixe-as secar por 24 horas.
- 34 Com glacê real tingido de rosa pétala em um saco de confeitar com bico perlé nº 3, faça marcações entre as voltas da saia. Una uma marcação à outra pressionando o saco, afastando-o do bolo para curvar e unindo o cordão com outro ponto, conforme a foto.
- 35 Repita a operação, fazendo outro cordão abaixo do primeiro.
- 36 Em cada junção das curvas do cordão, coloque 6 miosótis pequenos com o auxílio de uma pinça.
- 37 Faça um cordão de glacê real em volta da cintura da boneca e cole miosótis pequenos.





38



39

38 Cole miosótis aleatoriamente na parte de baixo da saia. Com o bico perlé nº 1 e glacê real sem tingir, preencha o centro dos miosótis para fazer os miolos.

39 Com o mesmo glacê branco e bico perlé nº 3, faça um cordão no decote do vestido da boneca.

40 Faça um colar e brincos com glacê real tingido de rosa e bico perlé nº 3. Coloque alguns miosótis no cabelo.



40



41

41 Finalize a decoração da boneca fazendo um cordão em zigue-zague com glacê tingido de rosa e bico perlé nº 3 na base da saia. Para isso, pressione o saco e faça movimentos para cima e para baixo com o bico.

42 Posicione a boneca sobre o bolo recheado de 25 cm, centralizando-a.



42



43

43 Repita os passos 7 a 9 e modele cerca de 50 rosas, mesclando grandes e pequenas. Passe glacê real tingido de rosa em toda a lateral do bolo de 25 cm de diâmetro e fixe as flores.

44 Preencha os espaços entre as rosas com folhas feitas com glacê real rosa e bico folha nº 366. Termine de decorar fixando alguns miosótis de pasta americana sem tingir.

45 Posicione os bolos de 20 cm de diâmetro em volta do bolo maior, arrumando-os como preferir.



44



45

Bodas de gala



Criação e execução:
Alvani Sousa
Agradecimentos:
Tecido: Status Tecido
Acessórios: Belle Spices

Para comemorar 50 anos de união, que tal uma sugestão chique como esta?

Materiais

- 1 bolo redondo com 50 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo com 40 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo com 30 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo com 20 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- 1 bolo redondo com 10 cm de diâmetro e 10 cm de altura
- Pasta americana
- Corante em pasta gel na cor amarelo
- Glacê real
- Açúcar impalpável
- 5 tabuleiros com as medidas dos bolos
- Cola de CMC
- Corante líquido na cor dourado
- Álcool de cereais

Ferramentas

- Desempenadeira
- Molde de silicone com decoração de rei
- Pincel nº 2
- Carretilha
- Rolo
- Cortador quadrado com 5 cm de lado
- Bico perlé nº 3
- Saco de confeitar
- Aerógrafo

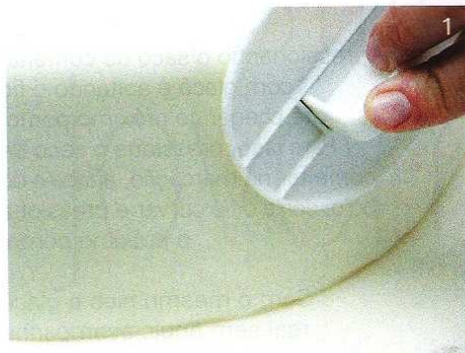
Tempo de execução

2 horas (+ 24 horas)

Rendimento

500 fatias

Dificuldade



1 Cubra os bolos com pasta americana sem tingir. Sobreponha-os e retire as imperfeições com a desempenadeira.

2 Polvilhe açúcar impalpável no molde de silicone e coloque a pasta americana tingida com corante em pasta gel amarelo diluído em álcool de cereais. Retire o arranjo do molde delicadamente.



3 Passe a cola de CMC, com auxílio de um pincel nº 2, nas decorações rei e posicione-os nas bordas inferiores dos 5 bolos, completando toda volta. Para isso, serão usadas 50 decorações.

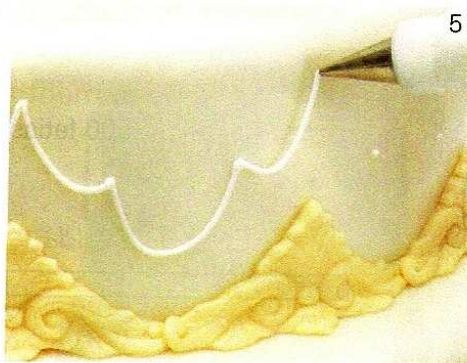


4 Coloque glacê real sem tingir em um saco de confeitar com bico perlé nº 3 e faça as marcações para o ponto cordão. Marque 1 vez na mesma direção do ponto mais alto da decoração rei e 2 vezes, centralizadas, entre cada decoração.



Bodas de gala

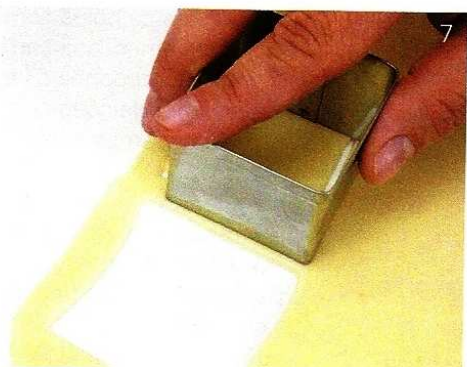
5 Una um ponto ao outro pressionando o saco de confeitar com glacê e soltando o fio até chegar ao próximo ponto. Para isso, pressione o saco de confeitar na marcação, afaste-o do bolo, deixe o fio curvar e pressione o próximo ponto.



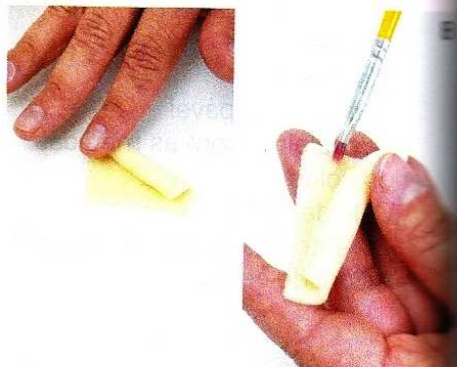
6 Com o mesmo bico e glacê real sem tingir, acompanhe o cordão, fazendo pequenos pontos. Repita o procedimento em todos os bolos.



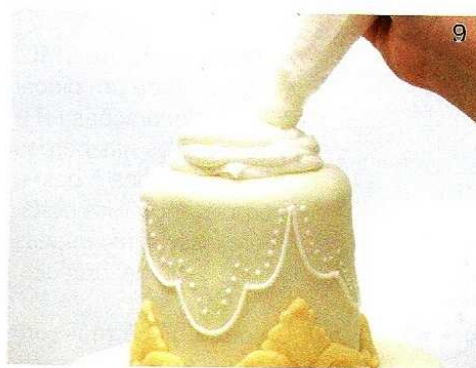
7 Misture um pouco de cola de CMC na pasta americana tingida com corante em pasta gel amarelo e, com o cortador, corte quadrados com 0,3 cm de espessura.



8 Enrole cada quadrado pela diagonal, começando em uma ponta e indo até a oposta. Cole as pontas com cola de CMC. Faça 40 quadradinhos.



9 Coloque glacê real com consistência firme em um saco de confeitar e faça uma base para o arranjo no bolo de cima.



10 Introduza os quadradinhos enrolados em toda a volta do glacê, como na foto. Arrume-os para formar um arranjo em toda a superfície.



11 Com o aerógrafo, borrife corante líquido dourado em todo o arranjo do bolo.



12 Borrife corante nas curvas feitas com o ponto cordão e nas decorações, como mostram as fotos.



Sofisticação em estilo jovem



Criação e execução: Alvani Sousa
Agradecimentos: Mix e Chantilly Jundiá
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

A

niversários femininos pedem
decorações suaves como esta.
Veja como é fácil fazer!

Materiais

- 1 bolo quadrado com 40 cm de lado e 10 cm de altura
- 1 bolo quadrado com 30 cm de lado e 10 cm de altura
- 1 tabuleiro quadrado com 50 cm de lado
- 16 tiras com 11 cm comprimento de pérolas brancas com 3 mm de diâmetro
- 16 tiras com 7,5 cm de comprimento de pérolas brancas com 3 mm de diâmetro
- 16 arabescos de plástico grandes
- 1 enfeite de aniversário
- 4 litros de creme vegetal para doces e salgados tipo bate chantilly (Creme Jundiá ou Bettercreme)
- Corante líquido perolado

Ferramentas

- Saco de confeitar
- Marcador de babado ajustável
- Espátula
- Pinça culinária
- Aerógrafo
- Rolo
- Bico perlé nº 1
- Bico serra nº 789
- Bico folha nº 86

Tempo de execução
2 horas

Rendimento
200 fatias

Dificuldade



1 Coloque o chantilly batido no saco de confeitar com o bico serra nº 789 e cubra a superfície e as laterais dos bolos. Para isso, pressione o saco, leve o bico de uma extremidade à outra, pare de pressionar e puxe.

2 Nivele o chantilly com a espátula, para que toda a superfície fique uniforme.

3 Ferva água em uma frigideira, umedeça a espátula na água quente, seque-a e passe-a novamente na superfície e laterais do bolo para retirar as imperfeições.

4 Depois dos 2 bolos cobertos, sobreponha-os e divida cada lateral em 4 partes iguais, fazendo uma marca com a espátula.

5 Com o marcador de babado ajustável, marque as bordas de cada divisão, como na foto.



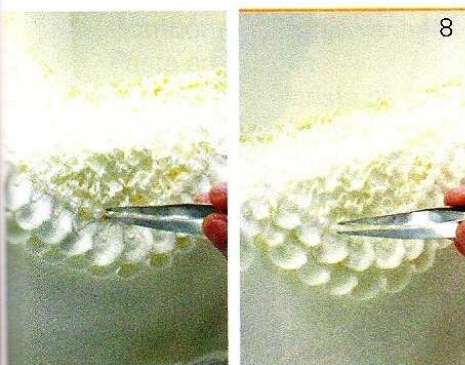


6



7

6 Coloque chantilly no saco com o bico folha nº 86. Contorne as marcações do babado fazendo 2 camadas de ponto zigue-zague. Para isso, pressione o saco de confeitar, faça movimentos para cima e para baixo, pare de apertar e puxe. Faça o mesmo babado em todas marcações do bolo de cima e do de baixo.



8



9

7 Com o saco de confeitar e o bico perlé nº 1, faça o trabalho de ponto filipino na borda do tabuleiro, na superfície do bolo de baixo e dentro das marcações de babado. Para isso, pressione o saco, mantendo a 1 cm do bolo e fazendo movimentos irregulares, como mostra a foto.

8 Coloque as tiras de 11 cm de pérolas sobre a camada de babado de cima do bolo de baixo e arrume-as com a pinça. Repita o procedimento no bolo de cima, colocando as tiras de pérolas com 7,5 cm de comprimento.



10

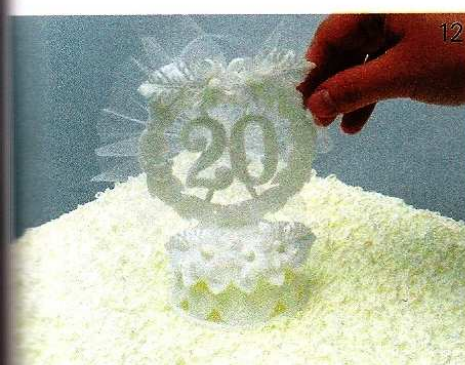


11

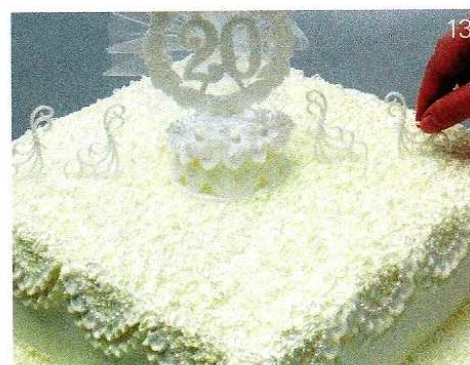
9 Complete toda a superfície do bolo de cima com o mesmo trabalho de ponto filipino.

10 Com o aerógrafo, borrife corante líquido perolado em todos os babados laterais e sobre os trabalhos de ponto filipino.

11 Arrume os arabescos nas laterais dos 2 bolos, como mostra a foto.



12



13

12 Coloque o enfeite de aniversário sobre o bolo de cima, centralizando-o.

13 Finalize a decoração colocando alguns arabescos em volta do enfeite.

Festa das trufas



Criação e execução:
Liana Cardozo
Agradecimentos:
Só Isopor e Arco-íris
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

Em forma de cesta, este bolo traz trabalhos incríveis e promete fazer grande sucesso

Materiais

- 1 bolo em forma de meia esfera com 22 cm de diâmetro
- Pasta americana
- Corante alimentício em pasta gel nas cores marrom, azul e amarelo
- Pó para decoração na cor marrom
- Aroma incolor ou álcool de cereais
- Glacê real
- Bombons ou trufas variados
- Pasta americana
- 3 arames de florista nº 22 com 50 cm de comprimento
- Base de isopor

Ferramentas

- Fita métrica
- Palito de dente
- Saco de confeitar
- Pincel nº 8
- Bico perlé nº 21
- Bico serrilhado nº 84
- Bico estrela aberta nº 12
- Desempenadeira
- Rolo
- Estilete
- Cartucho de papel
- Cortador redondo de 8 cm de diâmetro

Tempo de execução
1 hora (+ 24 horas de secagem)

Rendimento
30 fatias

Dificuldade



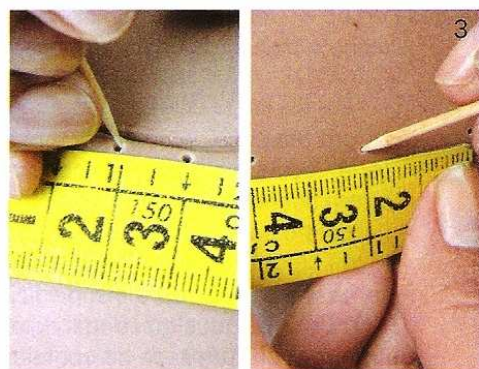
1 Faça um círculo de pasta americana tingida de marrom com 22 cm de diâmetro e coloque o bolo por cima para forrar o fundo. Cubra o bolo com a pasta americana e acerte as imperfeições com a desempenadeira.



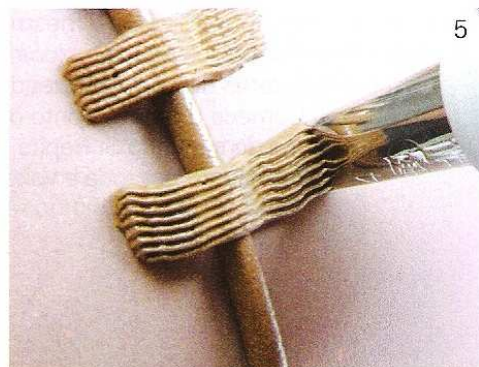
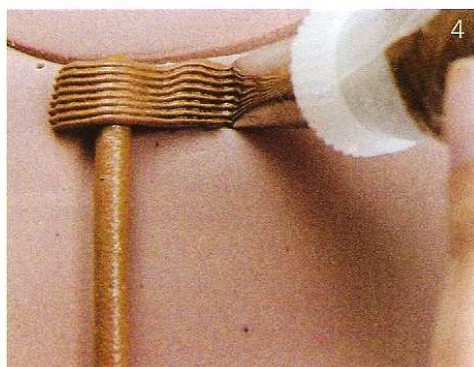
2 Coloque o bolo forrado sobre uma superfície alta e, com o auxílio de um cortador redondo de 8 cm de diâmetro, marque a parte superior.

3 Faça marcas de 1 em 1 cm na base marcada com fita métrica e palito de dente. Com a mesma fita métrica e um palito de dente, marque a base inferior do bolo de 2 em 2 cm.

4 Faça um risco com glacê real tingido com o pó para decoração diluído em álcool de cereais em um saco de confeitar com o bico perlé nº 21, unindo uma marcação da base superior de 1 cm a uma da base inferior de 2 cm. Para isso, pressione o saco de confeitar até o cordão atingir a base, solte e puxe. Use o pincel para dar acabamento.

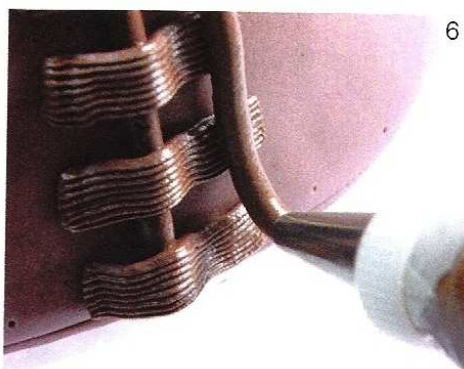


5 Com glacê real tingido de marrom com bico serrilhado nº 84, faça cordões na horizontal começando antes do cordão vertical e terminando 2 cm depois na base superior do bolo. Para isso, pressione o saco de confeitar, faça o cordão, pare de pressionar e puxe. Repita o mesmo procedimento fazendo cordões com 1 cm de espaço entre eles até a base inferior do bolo.



Festa das trufas

6 Na próxima marca de 1 cm da base superior, faça um novo cordão vertical passando por cima dos horizontais.



6

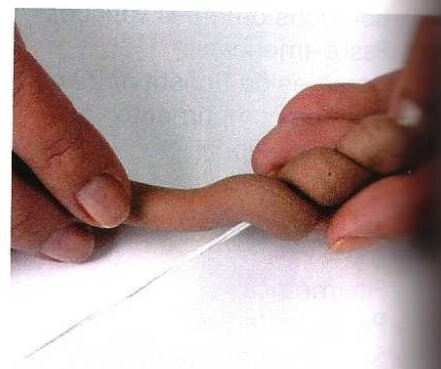


7 Intercale os cordões horizontais, começando no intervalo de 1 cm do cordão vertical interior, passando sobre o próximo cordão e terminando 2 cm depois. Siga o mesmo procedimento até completar o bolo inteiro. Aguarde 30 minutos para a secagem.

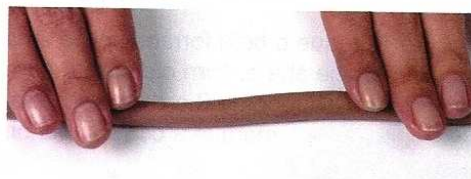
8 Para a alça da cesta, una os 3 arames de 50 cm de comprimento e torça-os. Faça um rolo de 1 cm de diâmetro de pasta americana tingida de marrom.



8



9 Umedeça a ponta dos arames torcidos e enrole a pasta americana. Continue enrolando até terminar o arame.



10 Em uma base de isopor, dobre o arame com a pasta americana deixando espaço de 25 cm entre as duas pontas. Aguarde a alça secar por 24 horas.

11 Faça um rolinho de pasta americana tingida de marrom de 2 cm de diâmetro e forme uma circunferência de 8 cm para a base do bolo. Deixe secar por 24 horas. Posicione o círculo de pasta americana sobre uma base.



10

12 Com um saco de confeitar e bico perlé, faça um cordão de glacê real marrom sobre o círculo. Vire o bolo e cole-o sobre o círculo de pasta.



13 Para fazer a trança sobre a superfície do bolo, coloque glacê real tígido de marrom em um saco de confeitar com bico estrela aberta nº 12 e faça um S na borda. Para isso, pressione o saco de confeitar, modele o "S", pare de pressionar e puxe. Repita o mesmo procedimento, posicionando o bico na curva externa do ponto e fazendo um novo S. Comece um novo ponto da curva externa do segundo S. Repita o procedimento por toda a volta.



12





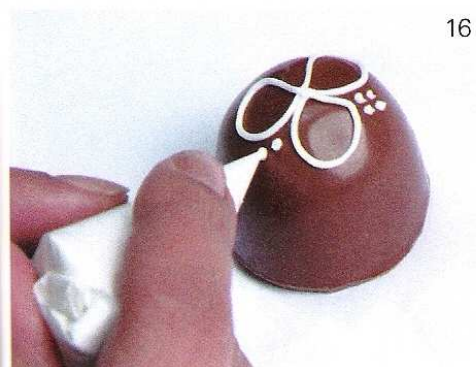
14



15

14 Faça dois pontos pitangas nas extremidades da superfície da cesta com o bico estrela nº 12, posicione as pontas da alça e finque-as no bolo.

15 Decore alguns bombons com glacê real tingido de amarelo em um cartucho de papel com a ponta cortada. Para isso, pressione o cartucho, faça pequenos espirais, pare de apertar e puxe delicadamente. Deixe secar por 30 minutos.



16



17

16 Em outros bombons, utilize glacê real sem tingir em um cartucho de papel e modele pétalas. Repita o mesmo procedimento do passo anterior. Dê o acabamento fazendo pequenas bolinhas e deixe secar por 30 minutos.

17 Decore outros bombons com glacê real tingido de azul. Para isso, faça pequenas linhas paralelas. Pressione o cartucho, faça as linhas, pare de apertar e puxe.



18



19

18 Cruze outras linhas sobre as primeiras. Deixe secar também por 30 minutos.

19 Você pode decorar também com iniciais de nomes. Para isso, utilize glacê real tingido da cor de sua preferência em um cartucho de papel. Pressione, modele a letra, pare de apertar e puxe. Deixe secar por 30 minutos.



20



21

20 Posicione os bombons em toda superfície do bolo aleatoriamente, colando-os com glacê real.

21 Finalize colocando alguns bombons sobre outros para completar a cesta.

Ganhe o jogo!



Criação e execução:
Liana Cardozo
Agradecimentos:
So Isopor e Arroz
Tecido: Status Têxtil
Acessórios: Bala de Gelo

Impressione os convidados com o bolo tipicamente masculino

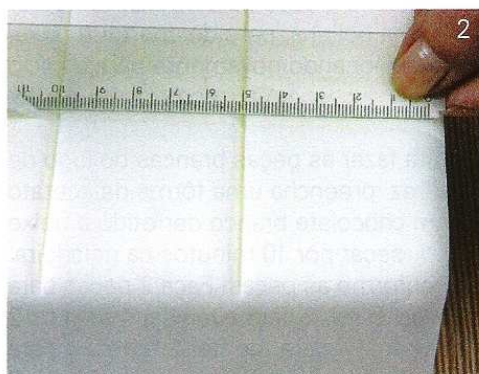
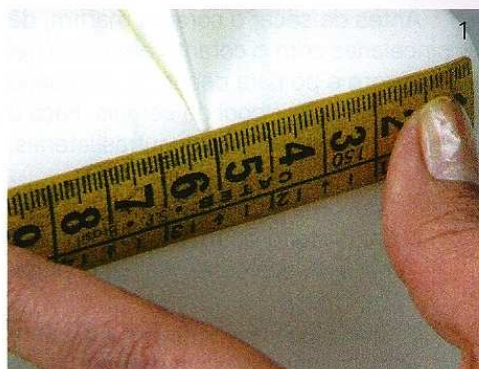
Materiais

- 1 bolo quadrado com 40 cm de lado e 10 cm de altura
- Corante em pasta gel na cor marfim e marrom
- Água
- Pó para decoração nas cores perolado, prateado e dourado
- Chocolate branco
- Chocolate ao leite
- Álcool de cereais
- Pasta americana

Tempo de execução
2 horas

Rendimento
150 fatias

Dificuldade



Ferramentas

- Régua
- Esteca
- Desempenadeira
- Rolo
- Estilete
- Pincel nº 10
- Fôrma de acetato com conjunto de jogo de xadrez
- Saco de confeitar
- Bico serrilhado nº 89
- Fita métrica
- Rolo texturizador crepom
- Cartucho de papel

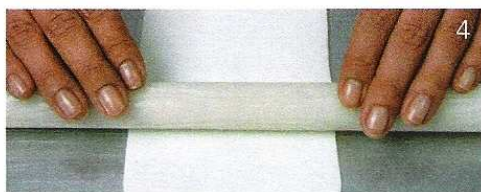
1 Cubra o bolo com pasta americana sem tingir e corrija as imperfeições com a desempenadeira. Marque toda a borda superior do bolo com a esteca de 5 em 5 cm e uma fita métrica.

2 Faça o risco por toda extensão da superfície do bolo com a esteca e o auxílio de uma régua. Componha todos os riscos para quadricular o bolo, conforme a foto.

3 Pinte os quadrados com corante em pasta gel marfim e pó para decoração perolado diluídos em álcool de cereais. Intercale a pintura dos quadrados, colorindo um e deixando outro sem cor. Faça isso por toda extensão do bolo. Pinte os outros quadrados com o mesmo pincel, mas com corante pasta gel marrom e pó para decoração perolado diluídos em álcool de cereais.

4 Abra a pasta americana sem tingir e faça 4 tiras de 40 cm de comprimento, 10 cm de largura e 0,3 cm de espessura. Texturize-as com o rolo texturizador crepom e fixe-as nas laterais do bolo com água.

5 Pinte uma lateral do bolo com corante em pasta gel marfim e pó para decoração perolado diluídos em álcool de cereais.



Ganhe o jogo

6 Antes de secar o corante marfim, dê pinceladas com o corante em pasta gel marrom e pó para decoração perolado diluídos em álcool de cereais. Faça o mesmo procedimento nas outras laterais.

Dica: faça uma lateral de cada vez. Para obter o efeito de madeira, o corante marfim deve estar molhado ainda.

7 Coloque glacê real tingido de marrom em um saco de confeitar com bico serrilhado e faça o ponto cordão por toda borda da superfície do bolo. Para isso, pressione o saco de confeitar até obter uma bolinha, pare de apertar e puxe, pressionando novamente para o início do próximo ponto.

8 Para fazer as peças brancas do jogo de xadrez, preencha uma fôrma de acetato com chocolate branco derretido e deixe secar por 10 minutos na geladeira. Desenforme as peças. Faça 2 peças para formar o rei, 2 para a rainha, 4 para os 2 cavalos, 4 para montar 2 torres, 4 para os 2 bispos e 16 peças para montar 8 cavalos.

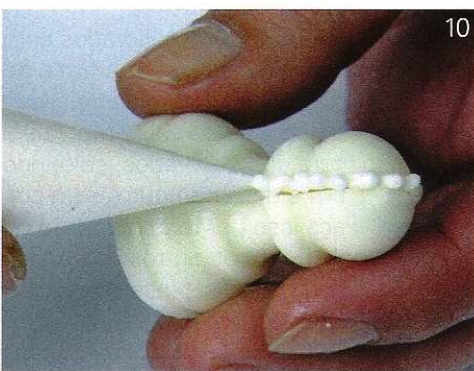
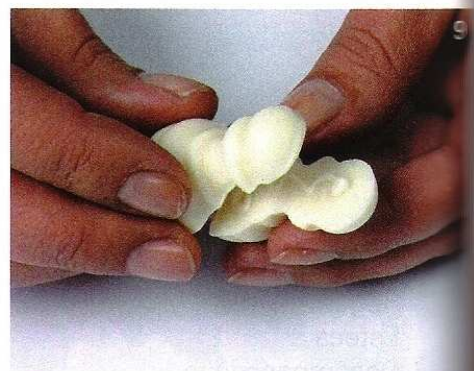
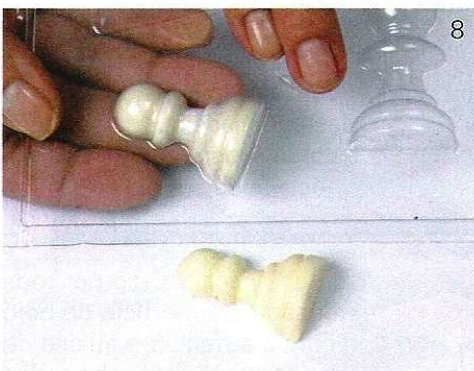
9 Una as partes de cada peça com chocolate derretido.

10 Coloque chocolate branco derretido em um cartucho de papel com a ponta cortada e faça pequenos pontinhos pra fechar as peças. Para isso, pressione o cartucho até formar uma bolinha, pare de pressionar e puxe. Deixe secar por 10 minutos.

11 Pinte as peças brancas com pó para decoração prateado diluído em álcool de cereais, conforme a foto.

12 Repita os passos 8 a 11 para preparar as peças com o chocolate ao leite. Pinte-as com pó para decoração dourado diluído em álcool de cereais.

13 Coloque as peças de xadrez na superfície do bolo conforme as regras do próprio jogo.



Cenário mágico



Criação e execução:
Luciola Andrade
Tecido: Status Tecidos
Acessórios: Belle Sposa

Jão e Maria, queridos personagens das fábulas infantis, chegam para alegrar a festa

Materiais

- 1 bolo quadrado com 25 cm de lado e 9 cm de altura
- 1 bolo triangular com 12 cm de largura, 12 cm de comprimento e 10,5 cm de altura
- Pasta americana
- Corante em pasta gel nas cores: preto, rosa, marrom, verde claro, verde escuro, azul, amarelo, laranja e lilás
- Confeitos de açúcar coloridos
- Açúcar cristal
- Cola de CMC
- Tabuleiro sextavado no tamanho de sua preferência

Ferramentas

- Desempenadeira
- Cortador de coração pequeno
- Extrusor com bico de um orifício
- Cortador redondo com 2,5 cm de diâmetro
- Estilete
- Carretilha
- Caneta com tinta comestível na cor preta
- Esteca
- Palito de dente
- Rolo
- Tesoura
- Palito de churrasco
- Cortador redondo com 3 cm de diâmetro

Tempo de execução
5 horas (+ 24 horas)

Rendimento
20 fatias

Dificuldade



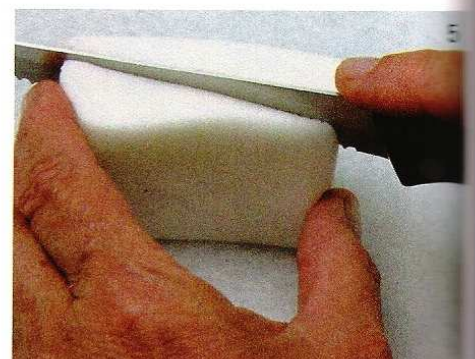
1 Cubra os bolos com pasta americana sem tingir e corrija as imperfeições com a desempenadeira. Posicione o bolo triangular sobre o quadrado e coloque-os em cima de um tabuleiro coberto com pasta americana tingida com corante em pasta gel verde claro.

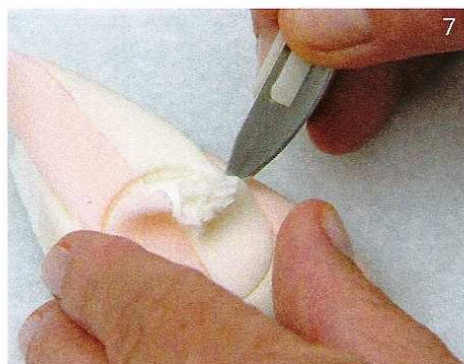
2 Abra a pasta americana tingida com corante em pasta gel rosa e, com uma carretilha, corte tiras com 1,3 cm de largura e 0,1 cm de espessura. Repita o procedimento com a pasta americana tingida levemente de marrom.

3 Cole as tiras vertical e paralelamente em toda extensão da casa, alternando as cores, como mostra a foto.

4 Tinja a pasta americana de bege. Para isso, coloque corantes amarelo e marrom. Corte 2 quadrados com 13 cm de lado para fazer o telhado e cole-os no bolo triangular utilizando água.

5 Para montar a janela de cima da casa, modele um triângulo de pasta americana sem tingir com 5,5 cm de altura, 2,5 cm de largura e 4,5 de comprimento.

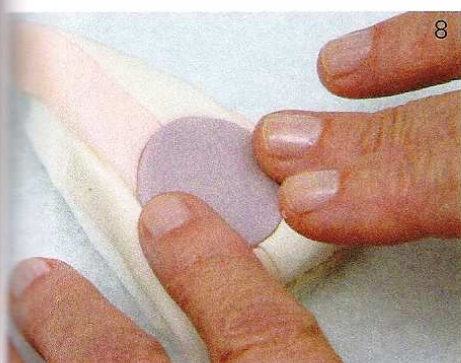




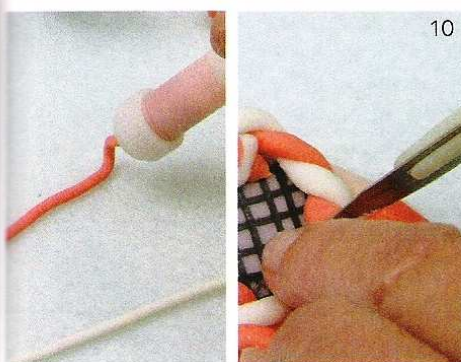
6 Repita os passos 2 e 3, colando as tiras rosas e brancas paralelamente por toda extensão da janela. Retire o excesso com a carretilha.

7 Com um cortador redondo de 2,5 cm de diâmetro, faça uma marca no centro do triângulo para localizar a janela. Corte a pasta e retire-a para fazer o vidro da janela.

8 Com o mesmo cortador, corte um círculo de pasta americana tingida de lilás e encaixe-o no orifício da janela.



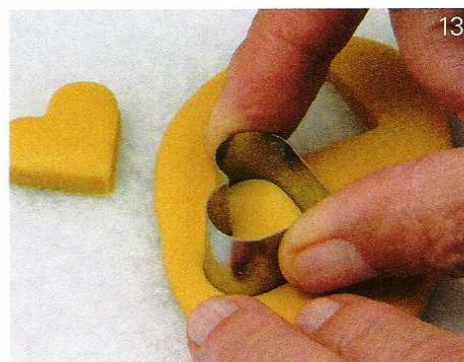
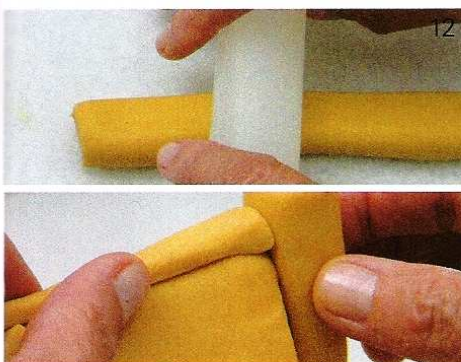
9 Desenhe linhas paralelas e cruzadas sobre o círculo lilás para fazer a grade da janela com a caneta com tinta comestível preta. Tinja a pasta americana de pêssego. Para isso, coloque corante em pasta gel nas cores amarelo e rosa. Corte um retângulo de 3 cm de comprimento, 1 cm de largura e 0,5 cm de espessura. Cole-o na base da janela para fazer o parapeito.



10 Com o extrusor, faça um rolinho de pasta americana sem tingir e um rolinho de pasta americana tingida de pêssego. Torça as 2 tiras e cole-as em volta do vidro da janela, como na foto.

11 Faça bolinhas de pasta americana de diversas cores e cole-as sobre o parapeito da janela.

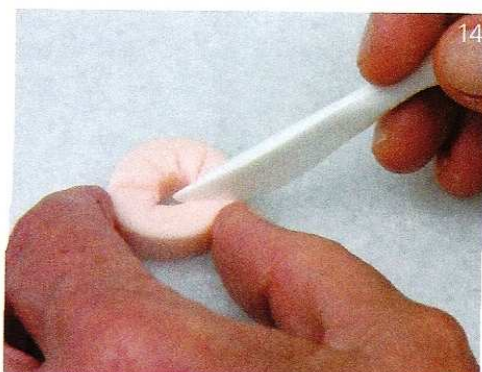
12 Para fazer a chaminé, corte um retângulo de pasta americana tingida de bege, com 20 cm de altura, 1,5 cm de largura e 1,5 cm de espessura. Para unir os telhados, faça um retângulo com 13 cm de altura, 0,5 cm de largura e 0,5 cm de espessura. Cole a chaminé ao lado da casa e una os 2 telhados com o outro retângulo. Utilize água para isso.



13 Para as telhas, faça corações de pasta americana tingida de bege com o cortador de coração pequeno. Corte corações suficientes para cobrir os 2 lados do telhado.

Cenário mágico

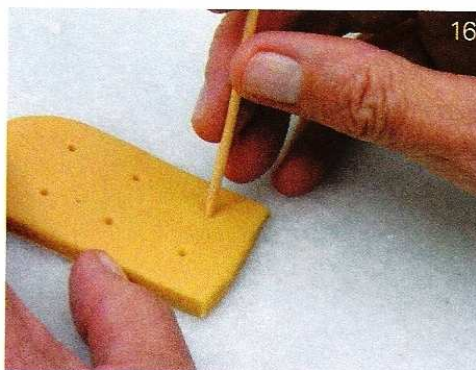
14 Com pasta americana tingida de rosa, corte 16 círculos com o cortador redondo pequeno e abra um orifício no meio. Faça algumas marcas com a esteca.



15 Posicione a janela modelada no centro do telhado e complete-o com os corações cortados, intercalando os círculos rosas. Complete com um coração na base superior da janela e sobre a união dos 2 lados do telhado.



16 Para fazer a porta, corte um retângulo de pasta americana bege com 6,5 cm de comprimento, 3,5 cm de largura e 0,2 cm de espessura. Deixe uma das extremidades arredondada e faça alguns furinhos com um palito de dente.



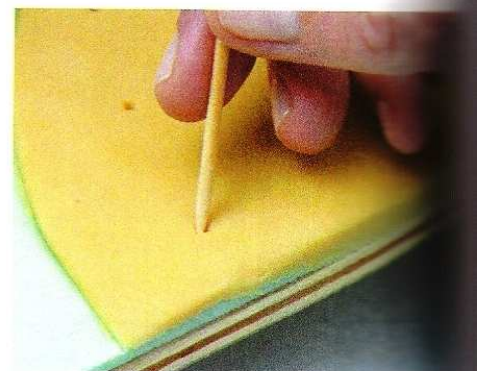
17 Repita o passo 10, colando com água os rolinhos torcidos em volta da porta.



18 Posicione a porta em um dos lados da casa, colando uma bolinha achatada de pasta americana tingida de rosa para fazer a fechadura. Repita os passos de 7 a 10 para modelar as janelas laterais. Faça isso dos 2 lados da porta, na parte de frente da casa.



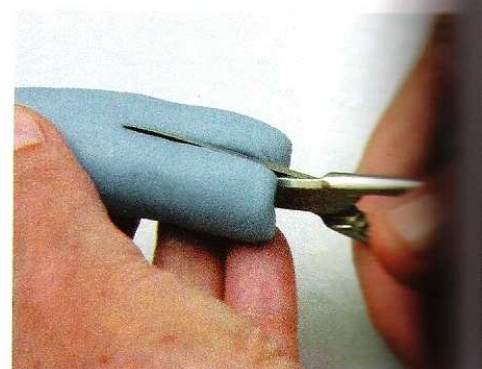
19 Abra pasta americana tingida de bege e corte o desenho de um caminho, colando-o à frente da porta da casa. Faça furinhos com um palito de dente para simular um biscoito.



20 Faça 2 retângulos de pasta americana tingida de pêssego: um com 4,5 cm de comprimento, 2,5 cm de largura e 0,5 cm de espessura e outro de 3,5 cm de comprimento, 1,5 cm de largura e a mesma espessura. Cole-os, um sobre o outro, na base da porta de entrada da casa.



21 Para modelar o João, faça um retângulo com pasta americana tingida de azul e corte-o ao meio, deixando sem cortar uma das extremidades. Alise as imperfeições com os dedos.





22



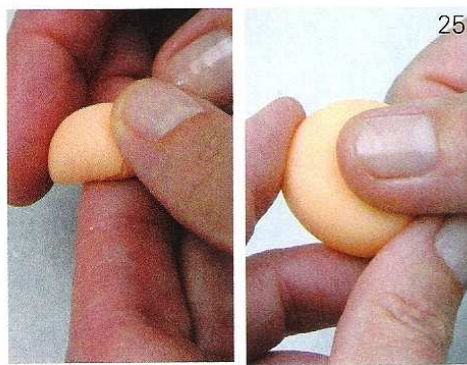
23

22 Para o dorso do boneco, modele um quadrado de pasta americana tingida de lilás e achate-o com os dedos.

23 Faça 2 retângulos com a mesma pasta, dobre um e entorte levemente o outro, como mostra a foto.



24



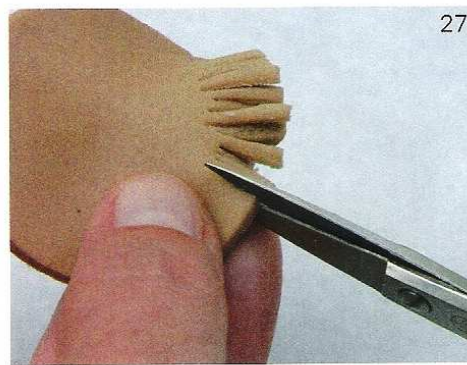
25

24 Tinja a pasta americana de laranja com uma pequena quantidade de verde para simular cor-da-pele. Modele os 2 pés, fazendo pequenos retângulos arredondados na ponta e levemente curvados.

25 Com a mesma pasta, modele 2 conchinhas para fazer as mãos. Componha também uma bolinha e achate-a para formar a cabeça.



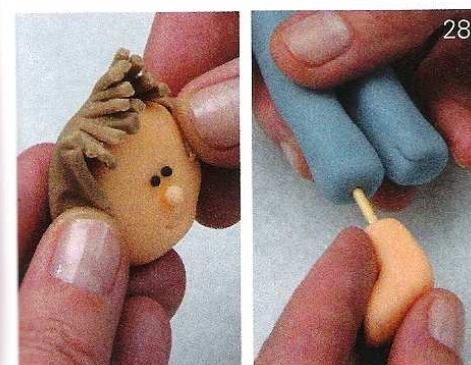
26



27

26 Modele 2 bolinhas de pasta americana tingida de preto para os olhos, uma bolinha de pasta americana tingida de bege para o nariz e marque a boca com a ponta de um bico de confeitar.

27 Abra a pasta americana tingida com corante em pasta gel marrom, corte um círculo e faça pequenos cortes com a tesoura em metade do círculo.



28



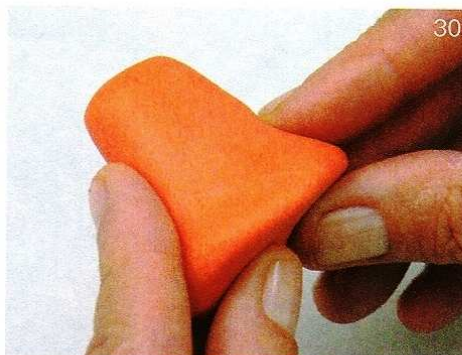
29

28 Cole o círculo na cabeça do boneco, modelando com os dedos. Monte o boneco, unindo as partes com palitos de dente.

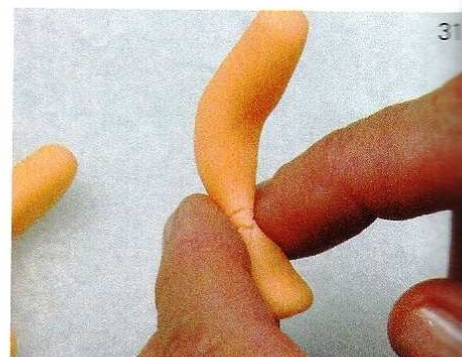
29 Posicione o boneco na frente da casa e cole pequenos pedaços de pasta americana tingida de rosa em volta da boca, como mostra a foto. Para colá-lo no tabuleiro, utilize cola de CMC.

Cenário mágico

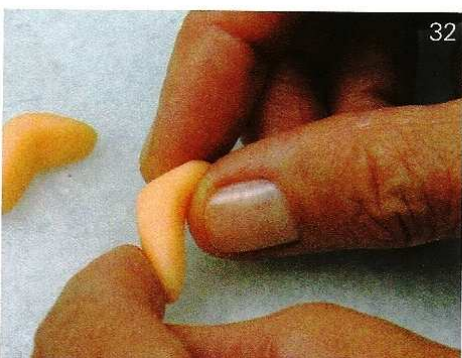
30 Para modelar a Maria, faça uma coxinha com pasta americana tingida de pêssego e puxe as pontas de uma extremidade, modelando a saia do vestido.



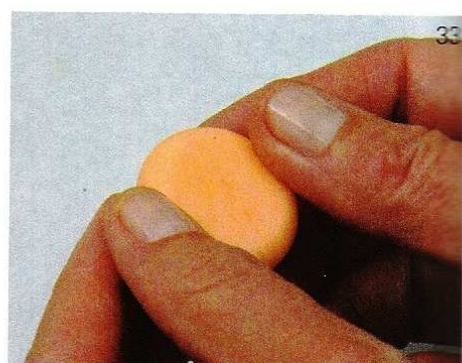
31 Com pasta americana tingida de cor-da-pele, modele 2 rolinhos e afine-os em 2 pontos para fazer os braços, como na foto.



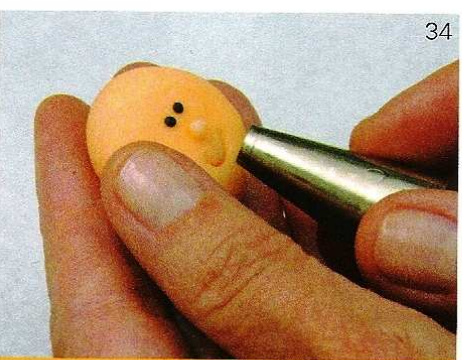
32 Modele os pés, fazendo 2 pequenos retângulos com a mesma pasta e dobrando-os levemente.



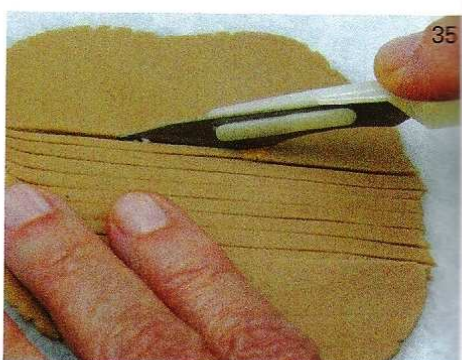
33 Faça uma bolinha com a mesma pasta e achate-a levemente para formar a cabeça.



34 Faça o rosto da boneca repetindo o passo 26.



35 Abra a pasta tingida de marrom com um estilete e corte tiras de 0,3 cm de espessura.



36 Enrole cada tirinha em um palito de churrasco.



37 Com água, cole as pontas de cada tirinha enrolada no topo da cabeça da boneca. Cole algumas tirinhas bem enroladas para a franja.





38



39

38 Junte as partes da boneca, unindo-as com palitos de dente. Posicione a Maria em frente à casa, como mostra a foto. Finalize, colocando algumas bolinhas de pasta americana de diversas cores nas mãos da boneca.

39 Para modelar a bruxa, faça um retângulo de pasta americana tingida de preto e puxe uma das extremidades para um lado, formando a saia.



40

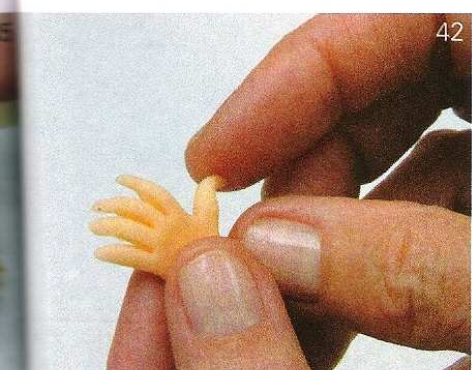


41

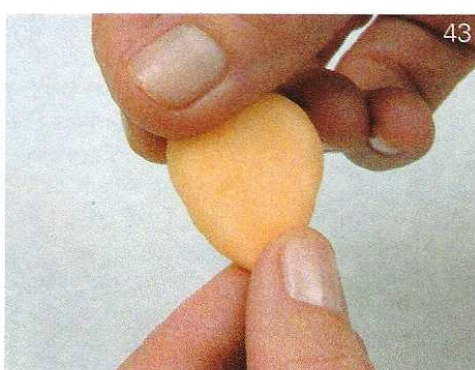
40 Modele 2 pequenos cones com a mesma massa, dobrando um e abrindo a extremidade do outro, como na foto.

41 Com a pasta americana tingida de cor-da-pele, modele 2 pequenas coxinhas e, com uma tesoura, faça pequenos cortes para os dedos.

42 Modele os dedos, afinando-os e abrindo-os.



42

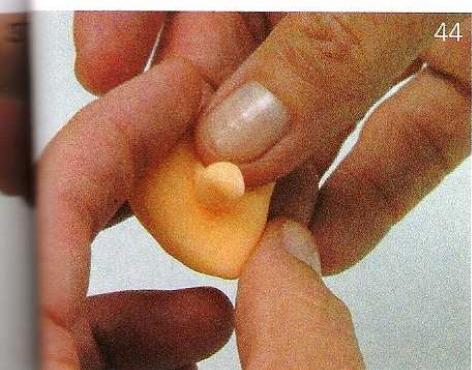


43

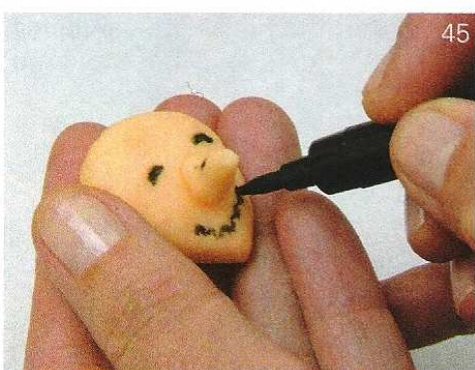
43 Modele outra coxinha com a mesma massa cor-da-pele para formar a cabeça.

44 Faça um rolinho, entorte-o e cole-o no centro do rosto da bruxa, para compor o nariz.

45 Pinte os olhos e a boca com caneta de tinta comestível preta.



44



45

Cenário mágico

46 Para o cabelo, abra a pasta americana sem tingir e faça pequenos cortes irregulares com a tesoura.



47 Cole o cabelo sobre a cabeça da boneca, modelando-o com os dedos e cortando o excesso com uma tesoura.



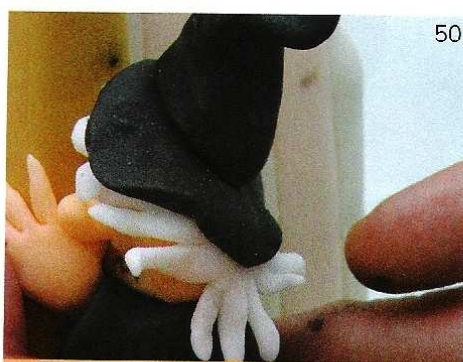
48 Com um cortador rendondo de 3 cm de diâmetro, corte a base do chapéu em pasta americana tingida de preto e modele um cone, entortando-o.



49 Cole o chapéu na cabeça da bruxa com água.



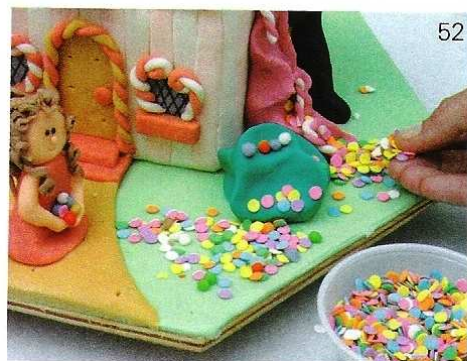
50 Posicione a bruxa junto à chaminé ao lado da casa, como mostra a foto. Para isso, junte as partes da boneca com palito de dente.



51 Para modelar as moitas, faça um bola com pasta americana tingida com corante em pasta gel verde-escuro e belisque-a levemente. Repita o procedimento e faça várias moitas de cores diferentes.



52 Faça pequenas bolinhas de pasta americana coloridas e cole-as em volta da casa aleatoriamente. Cole confeitos de açúcar coloridos sobre as moitas e sobre o tabuleiro.



53 Finalize salpicando açúcar cristal sobre o telhado e sobre o tabuleiro. Para o açúcar fixar, pincele água antes.



MASSAS E RECHEIOS

Bolo Crocante

Por Anna Cristina Imenez Bencini

Ingredientes da Massa

- 75 g de margarina
- 1 e ½ xícara (de chá) de açúcar
- 3 gemas
- ¾ de xícara (de chá) de leite
- 1 e ½ xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- ¾ de xícara (de chá) de castanha de caju bem picadas
- 3 claras em neve
- Margarina (para untar)

Modo de preparo

Bata a margarina com o açúcar peneirado até esbranquiçar. Junte as gemas, o leite, a farinha com o fermento e as castanhas de caju, batendo bem. Desligue o aparelho e adicione as claras em neve. Em seguida, unte uma fôrma, distribua a massa por igual e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos. Retire do forno e, depois de assado e dourado, desenforme o bolo ainda morno.

Ingredientes do Creme de Maracujá

- 500 ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 8 gemas
- 8 colheres (de sopa) de amido de milho
- 300 ml de suco concentrado de maracujá
- 100 ml de chantilly

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes, exceto o chantilly, no liquidificador e leve ao fogo até engrossar. Quando formar um creme, desligue o aparelho e bata até esfriar. Depois, misture o chantilly batido e aguarde esfriar. Utilize como recheio e cobertura.

Bolo de Castanha de Caju

Por Alvani Souza

Ingredientes da Massa

- 8 ovos
- 200 ml de água

- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de açúcar

Modo de preparo

Bata as gemas com a água até dobrar o volume. Acrescente o açúcar e bata por mais 3 minutos. Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo e o fermento, mexendo lentamente. Em seguida, misture as claras em neve delicadamente. Unte uma fôrma e coloque a massa, levando ao forno baixo por cerca de 1 hora.

Ingredientes do Recheio

- 1 lata de doce de leite
- Castanha de caju a gosto
- Chantilly Creme Jundiá (Batido conforme as instruções da embalagem)
- Essência de nozes a gosto

Modo de preparo

Misture tudo lentamente e aplique delicadamente no bolo.

Bolo de Coco com Frutas

Por Ivete Feitosa (Culinária

Passo-a-Passo)

Rendimento: 12 porções

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes

- 4 ovos
- 3 xícaras (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de leite
- 200 ml de leite de coco
- 3 colheres (de sopa) de manteiga
- 4 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (de chá) de coco ralado
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 150 g de frutas cristalizadas
- Farinha de trigo (para polvilhar)
- Margarina (para untar)

Preparo

Coloque os ovos, o açúcar, o leite, o leite de coco e a manteiga no liquidificador e bata até formar um creme. Em seguida, despeje a mistura em uma vasilha e acrescente a farinha de trigo, o coco ralado e o fermento em pó, mexendo bem. Passe as frutas cristalizadas pela farinha de trigo e espalhe-as pela massa. Misture delicadamente e leve ao forno pré-aquecido a 200°C, em fôrma untada, por 25 minutos.

guiã de RECEITAS

Bolo de Frutas

Por Lucíola Andrade

Ingredientes

- 3 maçãs pequenas picadas
- 200 g de açúcar
- 125 ml de óleo
- 1 ovo
- 200 g de farinha de trigo
- 1 colher (de chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (de chá) de canela em pó
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 90 g de uva-passa
- 60 g de nozes picadas (60 g)
- Margarina e farinha de trigo (para untar e enfarinhar)

Modo de Preparo

Descasque e pique as maçãs. Depois, coloque-as em uma tigela com o açúcar e deixe descansar durante 10 minutos, cobertas. Na mesma tigela, adicione o óleo e o ovo e despeje a mistura em um recipiente que contenha os ingredientes secos peneirados. Em seguida, acrescente as nozes e as uvas-passas, misturando bem. Unte e enfarinhe uma fôrma e coloque a massa, levando ao forno pré-aquecido até que doure.

Bolo de Frutas Secas

Por Dalva Zanforlin (Trem da Alegria)

Rendimento: 10 porções

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes

- 4 ovos
- 300 g de açúcar
- 300 g de farinha de trigo
- 200 g de manteiga derretida
- Raspas da casca de 1 laranja
- 100 g de frutas cristalizadas
- 100 g de amêndoa picada
- 100 g de uvas-passa branca e preta
- 2 tabletes de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo (para untar e enfarinhar)

Preparo

Bata os ovos com o açúcar na batedeira e acrescente a farinha de trigo, a manteiga derretida e as raspas de laranja, misturando por 2 minutos. Adicione as frutas cristalizadas e secas e o fermento e misture bem. Leve a massa para assar em fôrma para bolo inglês, untada e enfarinhada, em forno pré-aquecido a 200°C

por 35 a 40 minutos. Retire, deixe esfriar e desenforme.

Bolo de Hortelã e Nozes

Por Jurandyr Affonso

Rendimento: 14 porções

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 50 minutos

Ingredientes

- 180 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 220 g de farinha de trigo
- 5 ovos
- ½ xícara (de chá) de nozes trituradas
- Folhas de hortelã bem picadas
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo (para untar e enfarinhar)

Preparo

Bata bem a manteiga com o açúcar por cerca de 6 minutos até uniformizar e obter um creme esbranquiçado. Depois, coloque os ovos um a um e misture os demais ingredientes, agregando por último o fermento em pó. Leve para assar em assadeira para bolo inglês, untada e polvilhada, em forno pré-aquecido a 160°C por 30 minutos.

Bolo de Lata

Por Eliana Cardozo

Ingredientes

- 3 latas (mesma medida) de açúcar
- 6 ovos
- 2 latas de creme de leite
- 2 latas (mesma medida) de farinha de trigo
- 2 colheres (de sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo (para untar e enfarinhar)

Modo de preparo

Bata o açúcar com os ovos e o creme de leite até clarear. Coloque a farinha e o fermento e misture delicadamente. Leve para assar em forno médio, em fôrma untada e enfarinhada, por cerca de 1 hora. Opcional: você pode colocar pedaços de goiabada ou de chocolate na massa.

Bolo Especial de Maracujá

Por Alvani Souza

Ingredientes da Massa

- 10 ovos
- 200 ml de água
- 1 colher (de café) de suco de maracujá em pó
- 1 colher (de sopa) de essência de maracujá
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo (para untar e polvilhar)

Modo de preparo

Bata as claras e reserve. Bata as gemas com a água e, quando dobrar o volume, acrescente o suco de maracujá em pó e a essência. Deixe bater somente para misturar e coloque, com a batedeira ainda batendo, o açúcar. Bata por 4 minutos, desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo, o fermento e as claras, mexendo lentamente. Unte e enfarinhe uma fôrma de 25 cm, coloque a massa e leve para o forno baixo até dourar e ficar consistente.

Ingredientes do Recheio de Baba-de-Moça Especial

- 3 ovos inteiros
- 3 gemas
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de suco de maracujá concentrado
- 200 ml de leite de coco
- 2 colheres (de café) de essência de maracujá
- Suco de maracujá em pó a gosto
- 1 xícara (de chá) de glucose de milho
- Chantilly a gosto

Modo de preparo

Coloque no liquidificador os 8 primeiros ingredientes e bata por 10 minutos. Depois, coloque em uma panela juntamente com a glucose e leve para o fogo para engrossar. Aguarde esfriar e acrescente o chantilly.

Bolo Especial para Escultura

Por Lucíola Andrade

Ingredientes da Massa

- 300 g de farinha de trigo com
- fermento peneirada

- 120 g de farinha de trigo peneirada
- 300 g de manteiga sem sal
- 300 g de açúcar peneirado
- 6 ovos
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- Margarina e farinha de trigo (para untar e enfarinhar)

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno a 150/160°C.

Peneire as farinhas juntas e reserve. Bata a manteiga e junte o açúcar até que a mistura clareie e fique fofa.

Acrescente os ovos, um a um, alternando com 1 colher (de sopa) de farinha de trigo, e batendo bem a cada adição. Adicione a essência, e o restante da farinha, despeje a massa em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido até dourar. Depois, retire do forno e mantenha na fôrma por 5 minutos até esfriar. Então, desenforme e aguarde esfriar completamente. Mantenha em recipiente hermeticamente fechado com filme plástico por, pelo menos, 8 horas antes de utilizar.

Pão-de-Ló Básico

Por Anna Cristina Imenez Bencini

Ingredientes

- 6 gemas
- 3 xícaras (de chá) de açúcar
- 2 colheres (de sopa) de margarina
- 250 ml de suco de laranja
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 6 claras em neve
- Margarina (para untar)

Modo de preparo

Bata as gemas com o açúcar e a margarina até obter uma mistura esbranquiçada. Acrescente o suco de laranja aos poucos, batendo por 10 minutos. Depois, desligue a batedeira, coloque a farinha e o fermento aos poucos e, por último, despeje a massa sobre as claras em neve. Asse em forno pré-aquecido até dourar.

Pão-de-Ló de Nozes

Por Lucíola Andrade

Ingredientes da Massa

- 6 ovos
- 180 g de açúcar
- 180 g de farinha de trigo
- 100 g de nozes moídas

- 1 colher (de chá) de essência de nozes
- 1 colher (de sobremesa) rasa de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- Margarina e farinha de trigo (para untar e polvilhar)

Modo de preparo

Bata na batedeira os ovos com o açúcar até obter um creme fofo. Em seguida, acrescente a farinha de trigo e bata rapidamente. Desligue o aparelho e junte os demais ingredientes, envolvendo delicadamente. Por fim, despeje a massa em uma assadeira untada e polvilhada e leve ao forno pré-aquecido até dourar.

Ingredientes do Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata (mesma medida) de leite
- 1 colher (de sopa) rasa de farinha de trigo
- 300 g de nozes bem picadas

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo até obter o ponto de brigadeiro mole.

CONFEITARIA

Glacê Real

Por Eliana Cardozo

Ingredientes

- 1 clara de ovo
- 250 g de açúcar de confeiteiro impalpável
- 1 colher (de chá) de ácido cítrico

Modo de preparo

Coloque a clara na batedeira e ligue em velocidade baixa. Comece acrescentando o açúcar aos poucos, até atingir um creme espesso. Adicione o ácido cítrico e aumente a velocidade. Deixe bater até perder o brilho.

Massa de Pastilhagem

Por Eliana Cardozo

Ingredientes

- ½ xícara (de chá) de água
- 1 colher (de sopa) de gelatina em pó sem sabor e incolor
- 1 kg de açúcar de confeiteiro

Modo de preparo

Dissolva a gelatina na água e leve ao

banho-maria até derreter. À parte, faça um montinho de açúcar com um buraco central num recipiente. Em seguida, junte a gelatina, misture bem e guarde em recipiente fechado.

Massa Elástica

Por Eliana Cardozo

Ingredientes

- 130 g de açúcar comum
- 105 ml de água
- 1 colher (de sopa) de gelatina em pó sem sabor e incolor
- 5 colheres (de sopa) de margarina vegetal hidrogenada
- 2 colheres (de sopa) de xarope de glucose
- 200 g de açúcar de confeiteiro impalpável
- 2 colheres (de sopa) de CMC
- 2 claras de ovo

Modo de preparo

Faça uma calda em ponto de frio fraco com o açúcar comum e 80 ml de água. À parte, dissolva a gelatina e o restante da água. Adicione a calda com a gelatina dissolvida e coloque a gordura, a glucose, o açúcar peneirado com o CMC e, depois, as claras sem bater. A massa ficará em ponto de massa-mãe. Deixe descansar por 24 horas na geladeira. Quando for usar, amasse novamente e acrescente açúcar.

Pasta Americana

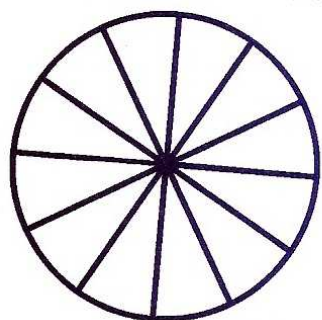
Por Eliana Cardozo

Ingredientes

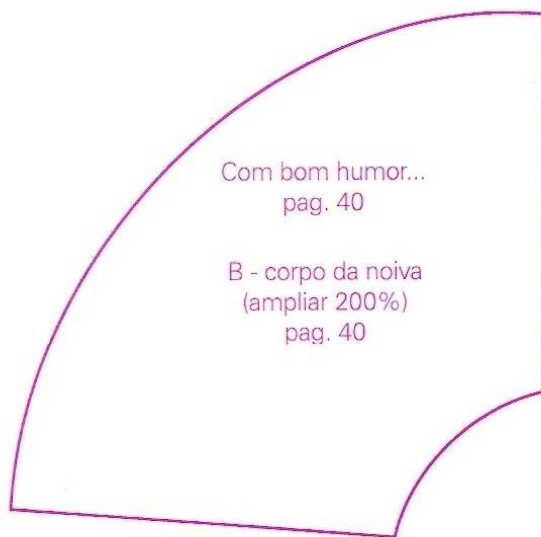
- 3 colheres (de sopa) de gelatina em pó, incolor e sem sabor
- 150 ml de água
- 4 colheres (de sopa) de gordura vegetal hidrogenada
- 3 colheres (de sopa) de xarope de glucose
- 3 colheres (de sopa) de glicerina
- 1 kg de açúcar de confeiteiro
- Essência de maracujá a gosto

Modo de preparo

Misture a água com a gelatina e leve ao fogo até obter uma mistura homogênea e transparente. Em seguida, acrescente a gordura vegetal e a glucose e deixe dissolver completamente. Retire do fogo e adicione a glicerina. Quando estiver morno, junte o açúcar massageando com as mãos até obter a consistência ideal. Por último, adicione a essência de maracujá.



Margaridas de bom gosto
A - Margarida
(tamanho natural)
pag. 21



Com bom humor...
pag. 40

B - corpo da noiva
(ampliar 200%)
pag. 40



F - paz



D - amor



H - energia

De olho nas
tradições orientais
(ampliar 135%)
pag. 25



E - alegria



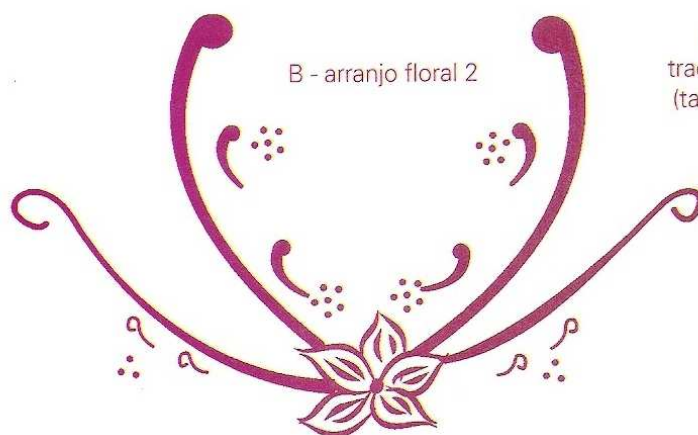
G - fortuna



C - vida



I - coração



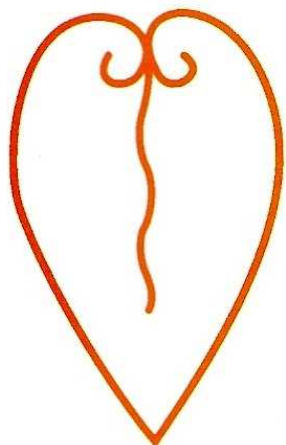
B - arranjo floral 2

De olho nas
tradições orientais
(tamanho natural)
pag. 25

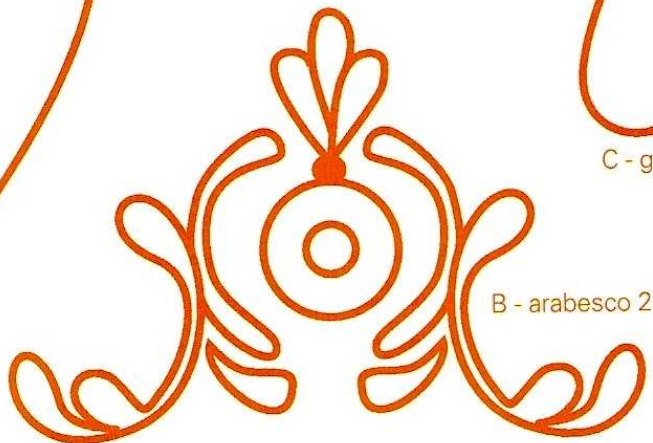


A - arranjo floral

D - folha



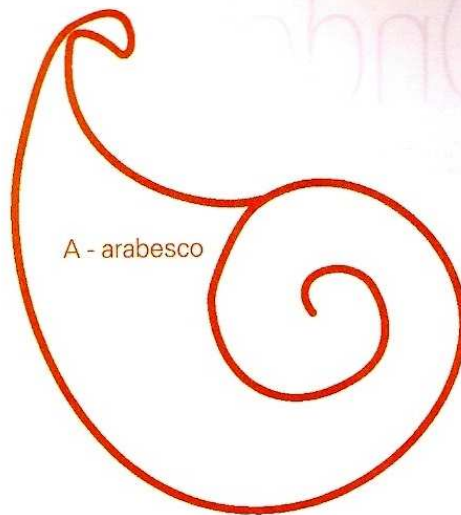
Broches em evidência
(ampliar 110%)
pag. 35



B - arabesco 2



C - gota



A - arabesco

Com bom humor...
pag. 40



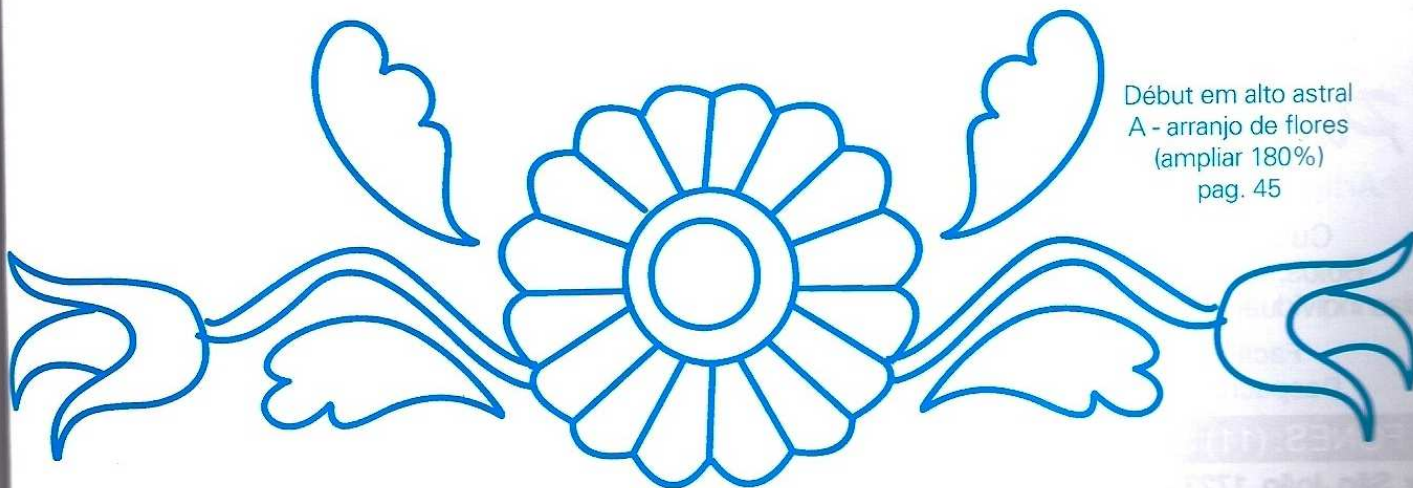
A - laço (tamanho natural)

15X8

D - paletó (ampliar 165%)

14X6

C - calça do noivo
(ampliar 165%)



Début em alto astral
A - arranjo de flores
(ampliar 180%)
pag. 45

Onde Encontrar



Alvani Sousa (aulas completas de confeitagem)
Tels.: (0**11) 5616-8064/ 5614-6227/
9128-3317
alvani.bolos@ig.com.br

Anna Cristina
Tel: 3686-9956 / 8529-6823
www.annaclara.com.br

ABC da Confeitagem (escola de confeitagem)
Tel.: (0**11) 5616- 8064
www.abcdaconfeitagem.com.br

Arco-Íris
Tel.: 0800-550788

Belle Sposa
Tel.: (0**11) 3062-8444

Celebrate Produtos para Confeitagem
SAC: 0800-228606
www.celebrate.com.br

Creme Jundiá
Tel.: (0**11) 4582-2872
www.cremejundiai.com.br

Eliana Cardozo
Tels.: (0**11) 3452-9335/ 5072-2587

Inno Aerografia
Tel.: (0**11) 3936-3766
www.innoaerografia.com.br

Lucia Bolos
Tel.: (0**11) 5635-0203

Mix Indústria de Produtos
Alimentícios Ltda
Tel.: (0**11) 2169-1900
www.mix.ind.br

Luciola Andrade
Tels.: (0**11) 3071-1654/ 3884-5824
www.simple.com.br
luciola@simple.com.br

Só Isopor
Tel.: (0**11) 3227-8388
www.soisopor.com.br

Status Tecidos
Tel.: (0**11) 3845-1699

Culinária Passo-a-Passo

Artigos para Confeitaria em Geral

Cursos de confeitagem para:

• Bolos, tortas e salgados em geral.

• Aulas individuais ou em grupo diurno e noturno.

Facilitamos o pagamento

Despachamos para todo Brasil

FONES: (11) 3361-8152/3333-4298

Av. São João, 1723 - Centro - (Próx. ao metrô)

Site: www.culinariapassoapasso.com.br

E-mail: ivetepassoapasso@ig.com.br

Presidente:

Paulo Roberto Houch
prh@editoraonline.com.br

REDAÇÃO

Diretora de Redação:

Andrea Calmon
redacao@editoraonline.com.br
Thaise Rodrigues
Carolina Botelho
Priscilla Sipans
Natane Tamasauskas

Editora:

Subeditora:

Redatora:

Estagiárias de Redação:

PROGRAMAÇÃO VISUAL

Coordenador:

Marcos Alex Sander Borges
marcos@editoraonline.com.br
Rafael H. Micheski
Felipe Ajezenberg

Programação Visual:

Ilustração e Gráficos:

ESTÚDIO

Coordenação Fotográfica:

Moisés Nascimento
estudio@editoraonline.com.br
Adriana Barbosa, Arnaldo Bento e
Fernanda Venâncio

Fotógrafos:

Produção fotográfica:

Colaboraram nesta edição:

Ana Claudia Romaro e Sheila Rodrigues
Anieli de Vitta, Leandro Andrade, José
Nascimento e Juca Viera (fotos); Márcia Asnis e
Theresa Domingues (produção fotográfica)

PUBLICIDADE

Patrícia Massini Caldeira

Contatos:

Assistentes de Publicidade:

publicidade1@editoraonline.com.br
publicidade@editoraonline.com.br

MARKETING

Diretor de Marketing:

Supervisora de Marketing:

Assistente de Marketing:

José Luiz Cazarim
Bianca Grasseschi
Ana Lúcia Alves
mkt@editoraonline.com.br

CANAIS ALTERNATIVOS

vendaavulsa@editoraonline.com.br

RELAÇÕES INTERNACIONAIS

Diretor:

cazarim@editoraonline.com.br
José Luiz Cazarim

LOGÍSTICA

Luiz Carlos Sarra
expedicao@editoraonline.com.br

ADMINISTRAÇÃO

Diretora Administrativa:

Gerente Administrativa:

Jacy Regina Dalle Lucca
Isabel Cristina Ferreira
financeiro@editoraonline.com.br

CRÉDITO E COBRANÇA

cobranca@editoraonline.com.br

Impresso por **Pro! Editora Gráfica**

Distribuído no Brasil por **Dinap**

Embalagem e manuseio **Riprell Ltda.**

Distribuição em Portugal **Logística Portugal**

O Grande Livro dos Bolos é uma publicação do IBC Instituto Brasileiro de Cultura Ltda.
- Cx. Postal 61085 - CEP 05001-970 - São Paulo - SP - Tel.: (0**11) 3393-7777
A reprodução total ou parcial desta obra é proibida sem a prévia autorização do editor.

Números Atrasados com o IBC ou por intermédio do seu jornaleiro ao preço da última
edição acrescido das despesas de envio.

Para adquirir com o IBC - www.revistaonline.com.br, Tel/Fax: (0**11) 3393-7700, ou
caixa postal 61085 - CEP 05001-970 - São Paulo - SP.

Compras pela internet:

www.revistaonline.com.br

A On Line Editora tem a revista que você procura! Confira algumas das nossas publicações
e boa leitura.

ARTESANATO: Apostila de Pintura • Arte & Découpage • Arte do Ideograma • Arte
em Festas Infantis • Arte em Madeira • Arte em Papel • Artesanato em Meia de Seda •
Artesanato em Pet • Bijuteria & Acessórios • Biscuit Bebê • Biscuit Especial Cozinha •
Biscuit Especial Imãs • Biscuit Especial Potes • Biscuit Extra • Bonecas de Pano • Cortinas
& Bandos • Cosmética Artesanal • Craquelê • Decoração Artística Especial • Decorando
Álbuns - Scrapbooking • Galeria em

Tela • Galeria em Tela Especial • Moda em Bolsas • Passo a Passo do Desenho & Pintura
• Pastilhas e Mosaico • Patina & Satinê • Pintura em Tecido • Pintura em Tela • Pintura em
Tela Especial • Sabonetes Artesanais • Tie-Dye • Trabalhos Artesanais Especial • Velas
Decorativas

MODA E BELEZA: Cabelos Afro • Cabelos Curtos • Cabelos Infantis • Cabelos Longos •
Cabelos para Noivas • Figurino Debutantes • Figurino Festa • Figurino Infantil • Figurino
Moda Gestante • Figurino Moda Senhora • Figurino Moldes • Figurino Moldes Especial
• Figurino Noivas • Figurino Pajens e Daminhas • Figurino Tamanhos Grandes • Unhas
Decoradas

BORDADO: Arte em Barbante • Arte em Patchwork • Barradinhos em Crochê • Barradinhos
em Ponto Cruz • Bordados em Panos de Prato • Cordões Encerados • Enxoval em Vagonite
• Figurino Crochê • Figurino Ponto Cruz • Figurino Tricô Inverno • Linhas e Pontos •
Macramê • Moda Reciclada • Monogramas em Ponto Cruz • Mouliné Bordados • Ponto Reto
• Recicle e Crie • Roupas em Crochê • Tapetes em Barbante • Tramas e Pontos • Tramas e
Pontos Especial

NEGÓCIO: Meu Próprio Negócio Meu Próprio Negócio Especial
PLANTAS: Guia de Hortas e Pomar • Ikebana • O Mundo das Orquídeas • O Universo do
Bonsai • Plantas e o Feng Shui • Saúde e Cura pelas Plantas Fitoterapia

BICHOS: A revista do Filhinho • Adestramento & Treinamento • Bichos em Casa
CULINÁRIA: As Melhores Receitas de Churrascos • Bolando Bolos • Bolando Bolos Especial

• Delícias da Cozinha Extra • Receitas Diet & Light • Salgadinhos & Receitas Especial
DECORAÇÃO: Anuário Casa & Decoração • Armários & Closets • Armários de Cozinha
• Banheiros & Lavabos • Casa & Ambiente Bebê • Casa & Ambiente Bebê Especial
• Cozinhas & Salas de Almoço • Decoração & Estilo • Decoração & Lazer • Espaços
Profissionais • Feng Shui em Casa • Grandes Nomes da Decoração • O Quarto dos Filhos
• Pequenos Ambientes • Projetos para Banheiros • Quartos & Closets • Quartos de Casal •
Salas & Living • Salas de Banho • Salas de TV

TURISMO: Campos do Jordão • Cancun • Cidades Históricas de Minas • Cuba • Ecologia
e Turismo • Florianópolis • Fortaleza • Lisboa • Litoral Brasileiro • Natal • Orlando • Pacotes
Turísticos • Pantanal • Paris • Recife • Resorts Brasileiros • Roteiros de Hotéis
Fazenda • Roteiros Românticos • Salvador • Serra Gaúcha • Viagem com Filhos

VEÍCULOS: Automóveis Antigos • Dream Cars • Fúria • Pick Up's & 4x4 • Salões de
Automóveis

ASTROLOGIA: Anuário Astrológico • Destino Astral • Simpatias e Dicas
ESPORTES: Edição Histórica Palmeiras • O Mundo do Futebol • O Mundo do Futebol
Especial

Aviso importante: A On Line Editora não se responsabiliza pelo conteúdo dos anúncios
publicados nesta revista, nem garante que promessas divulgadas como publicidade serão
cumpridas. Cabe ao leitor avaliar cada caso e buscar informações sobre produtos e serviços
aqui anunciados.

ANER

